

Ausgabe 1 | 2011 € 1,50

# Grillzeit



DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

**Junge Dinger**  
Fleischgenuss zwischen  
Kalb und Rind

**Spareribs im  
Original**



**GRATIS**  
Exemplar

Durch dick  
und dünn  
Würstel am Grill



Kohle im  
Praxistest  
O Kohle mio!



Grillen auf  
Balkonien  
Neue Geräte



Sicher ist sicher!

# Genuss mit Stammbaum



## Herkunftsgarantie.

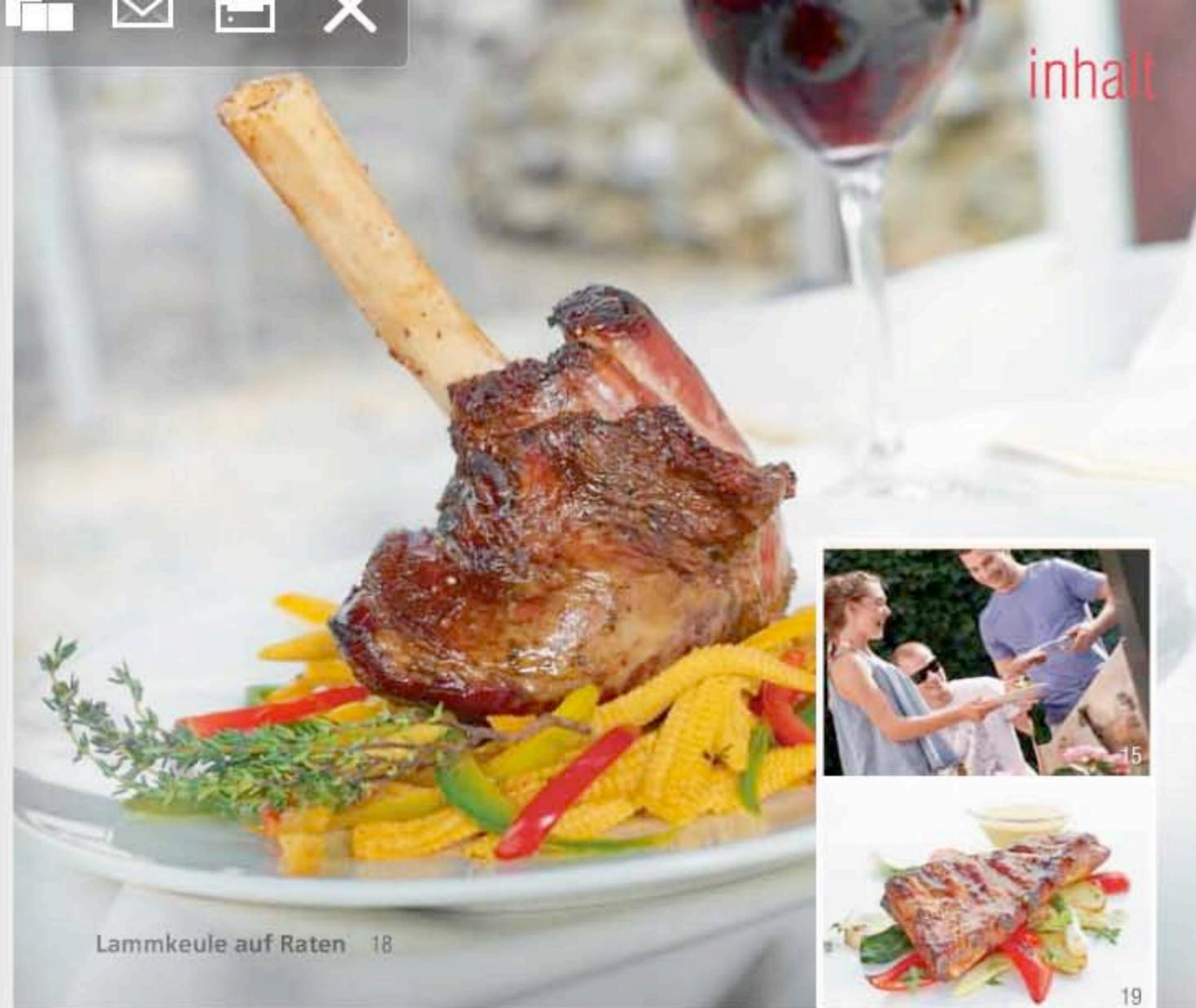
Nur heimisches Fleisch mit lückenlos nachvollziehbarer Herkunft wird mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Ob Rindersteak, Schweinskotelett, Putenbrust oder Hendlhaxerl – Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammt sicher aus Österreich. Die Tiere wurden in Österreich geboren und aufgezogen. Diese Herkunft wird ebenso gewissenhaft kontrolliert wie die Fleischqualität und die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Die Überwachung erfolgt durch unabhängige Experten. Und zwar vom Stall bis ins Verkaufsgeschäft. Sicher ist sicher.



- ✓ Ausgezeichnete QUALITÄT
- ✓ Nachvollziehbare HERKUNFT
- ✓ Unabhängige KONTROLLE

inhalt



Lammkeule auf Raten 18



15



19

## GrillZeit 1|2011

### EDITORIAL

Vorwort und Impressum .....	4
Der AMA-GrillClub im facebook ..	5

### ESSEN & TRINKEN

Spareribs im Original .....	6
Durch dick und dünn .....	10
Junge Dinger .....	14
Lammkeule auf Raten .....	18
Backstube im Garten .....	20
Der Gütesiegel-Durchblick .....	23
Fang ohne Haken .....	24
Schnelle Beine .....	28
Grill-Star Halloumi .....	30
Bratkäse sommerleicht .....	31
Radler auf der Überholspur .....	36

### BESSER GRILLEN

BBQ auf Balkonien .....	32
Saubere Sache .....	43
Feuerkoch mit Doppelhaube .....	44
Almdudlers Mega-Promotion .....	45
Kohle im Test .....	46
Die Leute vom Fach .....	48
Praxistest .....	56

### NEU AM MARKT

.....	51
-------	----

### HIER & DORT

Steaks auf Artner-Art .....	34
Wellness ab Hof .....	55

AMA GRILLCLUB

<i>ernährung</i>	
Grillgenuss ohne Risiko .....	38
<i>hotspot</i>	
Spring-Time .....	39
<i>buchtipps</i>	
Grillen lesen .....	40
<i>club-news</i>	
Go Horn! .....	42



## Liebe Leserinnen und Leser...

das Erscheinen der ersten Ausgabe der GrillZeit ist seit nunmehr schon fünf Jahren ein fast untrügliches Zeichen für den ernsthaften Start der Saison. Das ist nicht ganz zufällig so, weil wir ja tatsächlich danach trachten, zu einem Zeitpunkt in den Handel zu kommen, zu dem unsere Informationen auf besonders fruchtbaren Boden fallen. Also womöglich in der ersten ausdauernden Schönwetterperiode des Sommerhalbjahres.

Dass heuer einem besonders hartnäckigen Winter schon im April ein sehr erfreulicher, wenn auch recht kurzer Frühsommer folgte, hat

uns alle – sämtliche Meteorologen mit eingeschlossen – positiv überrascht. So nehmen wir also an, dass Sie diese überaus sonnigen Tage bereits für Ihr Grill-Opening genutzt haben und reichen Ihnen die heißesten Informationen und Rezepte der jungen Saison nach, um damit die unvermeidlichen Regenfronten des Frühjahres zu überbrücken. Wofür übrigens auch die Plattform [www.amagrillclub.at](http://www.amagrillclub.at) bzw. deren brandneuer Ableger in facebook sehr tauglich ist, wo Sie sich mit Gleichgesinnten und Grill-Experten austauschen können.

Eine schöne Grillzeit mit der GrillZeit wünschen Ihnen wieder

Ihr GrillZeit-Team & Ihr AMA GrillClub



## Der AMA-GrillClub im facebook

Der AMA-GrillClub ist nun auch im großen Facebook-Netzwerk unterwegs. Dadurch ist der Austausch mit Grillfreunden und den Experten des Clubs jetzt noch einfacher geworden, auch spezielle Tipps und Veranstaltungshinweise gibt es dort in „Echtzeit“. Diskutiert wird über Rezepte, aber auch über Gerätschaften und Must-haves der Grillszene. Auch Gewinnspiele finden immer wieder auf unserer Facebook-Seite statt. Zuletzt gewann zum Beispiel Herr Luftensteiner aus Oberösterreich das heiß begehrte Gourmet Paket „Simmentaler Rind“ vom Edelversandhaus „gourmetfleisch.de“ mit neun herzhaften, ideal gereiften Steaks aus den österreichischen Alpen. Und das nächste Gewinnspiel ist auch schon im Laufen: Wir verteilen nämlich unter allen Grillfans 99 Stück des informativen Booklets „Besser Grillen“ von Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek. Posten Sie einfach demnächst ein Bild von Ihrem Grillfest oder ein besonders Rezept – und schon schicken wir Ihnen das Booklet zu, nachdem wir Sie wegen Ihrer Adresse kontaktiert haben.

Zu finden ist der Club im größten Social Network unter <http://www.facebook.com/AMAGrillClub>. Einfach auf „gefällt mir“ klicken und schon erscheinen die Updates auf Ihrer Seite.

## KOPFÜBER IN DEN SOMMER!



HEINZ TOMATO KETCHUP – AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN  
IN DER DOSIERFREUNDLICHEN KOPFSTEHER-FLASCHE

# Spareribs

## im Original

Was bei uns meist unter dem Namen „Spareribs“ auf dem Rost landet, nennt der Amerikaner „Baby Back Ribs“. Die waschechten Spareribs hingegen fristen in Old Europe ein Schattendasein. Höchste Zeit, das einmal zu ändern.

Text: Michael Schubert

Der Österreicher liebt Rippchen – und zwar wortwörtlich heiß. Bei fast jeder Grillparty stehen die als Spareribs missverstandenen Karree-Rippchen auf dem Speiseplan und der Handel weiß im Sommer kaum mehr, wo er all die Ware auftreiben soll, die bei Schönwetter nachgefragt wird. Meistens ist das Fleisch im Übrigen fertig mariniert, denn der Spontangriller hat meist keine Zeit und auch wenig Lust auf Selbermachen. Aber das, was in den USA an jedem Wochenende tonnenweise als Spareribs verbraten wird und bei jedem BBQ-

Wettbewerb als Königsdisziplin gilt, hat in Österreich noch fast keine Bedeutung und ist daher sogar oft recht günstig zu haben.

**Der Unterschied.** Original Spareribs stammen also nicht vom Karree des Schweins, sondern sind meist Schälrippen aus dem oberen Drittel des Bauchs bzw. „Dicke Rippen“, die aus der Brustspitze geschnitten werden. Sie sind im Format größer als Karree-Rippchen, deutlich fleischiger und grobfasriger. Und sie wollen lange, lange bei mäßiger Temperatur am Rost verweilen, um dann so zart zu werden, dass man das Fleisch mit den Fingerspitzen vom Knochen pflücken kann. Hier geht es also nicht mehr um einfaches Grillen, sondern schon um Barbecue – ein Grillgerät mit Deckel ist



Voraussetzung, eine Temperaturanzeige zumindest günstig.

**Vorbereitung.** An der Knochen- und Fleischseite der Spareribs hängt – wenn ihn Ihr Fleischer nicht schon entfernt hat – ein zäher Fleischlappen, der weg muss, genauso wie der Knorpelstreifen am Saum der Rippen. Dann entfernt man noch die Haut an den Knochen, die sich einfach wie eine Schutzfolie abziehen lässt. So pariert und vorbereitet hat das Rippenstück nun doch wieder etwa das Format von Karree-

rippchen, ist jedoch deutlich höher und hat mehr Fleisch.

**Marinade.** Es ist nicht notwendig, die Rippchen über Nacht zu marinieren, schadet aber keineswegs. Ist Salz in der Marinade, führt das bei langer Einwirkzeit zu einer gewissen Rötung des Fleisches, die von vielen BBQ-Fans jedoch durchaus erwünscht ist. Auf jeden Fall aber sollten Sie mindestens drei Stunden Marinierzeit (im Kühlschrank) einplanen, damit die Würzpaste gut eindringen kann. Am besten geschieht das in einem Kunststoffbeutel, aus dem man die Luft herausdrücken kann, damit das Fleisch rundum mit der Marinade in Kontakt kommt. Wir haben Ihnen zwei bewährte Marinade-Rezepte zusammengestellt, die Sie natürlich nach Gusto und Verfügbarkeit variieren können. Bedenken Sie aber immer, dass Zucker (bzw. Honig) bei höheren Temperatur stark karamellisiert und dadurch schwarz und bitter



wird. Können oder wollen Sie also nicht mit recht niedrigen Temperaturen indirekt grillen, empfehlen wir, die süßen Marinaden erst gegen Ende der Garzeit aufzupinseln.

**Am Grill.** Gegrillt wird wie gesagt indirekt, also nicht über der Glut bzw. dem Brenner. Trotzdem ist es wichtig, die Rippchen vor dem Auflegen gut mit Küchenrolle abzutupfen, um eine

unerwünschte Entzündung der öligen Marinade-Bestandteile zu vermeiden. Später kann die Fleischoberfläche dann immer wieder mit der Marinade bepinselt werden, um die typische BBQ-Kruste zu erzielen. Nimmt die Oberfläche zu rasch Farbe oder beginnt das Fleisch trocken zu werden, schlagen Sie es in Alufolie ein (glänzende Seite nach innen). Trick 17 mancher Rippchen-Spezialisten ist es,

**Albatros**  
gegr. 1866

## Grandioses Grillen mit majestätischer Würze

Der ehemalige K. u. K. Hoflieferant Albatros präsentiert zur Grillsaison seine neuen Spezialensorten – pikanter Zwiebel Senf, rauchig-scharfer Barbecue Senf, herzhaftes Senf Rogout, feurig-scharfer Chili Senf, fruchtiger Pappadew Senf oder zünftiger Weißwurst Senf – aus Österreichs ältester Tradition-Senfmühle.

Keinmaliger Genuss als Beilagen oder in Saucen, Albatros DER Grill-Hit! Im ausgewählten Lebensmittelhandel, wie Merkur, erhältlich.





dies in jedem Fall gegen Ende der Garzeit zu machen und noch etwas von der Marinade als Feuchtigkeitsspender mit einzupacken.

Sehr gut passen zu Spareribs übrigens auch Raucharomen, die leicht mit einer Handvoll befeuchteter Holzspäne auf der Glut zu erzielen sind.

**Der Zeitbedarf.** Abgesehen von der Vorbereitung und der sporadischen Beobachtung des Grillguts, die Sie persönlich beschäftigen, können Sie die Arbeit größtenteils ihrem Grillgerät überlassen. Sie sollten sich aber doch

rund fünf Stunden Zeit nehmen. Rippchen-Fetischisten in den USA planen dafür schon einmal 12 Stunden ein – bei entsprechend niedriger Temperatur versteht sich.

Für das BBQ von Rippchen gilt eine recht einfache Regel: Je länger die Garzeit, desto zarter werden die Rippchen, desto niedriger muss aber auch die Temperatur gewählt werden. Denn wir wollen unsere Rippchen ja nicht totgaren, sondern perfekt und saftig. Fertig sind sie jedenfalls dann, wenn die Rippen sich vom Fleisch gelöst haben und einige Millimeter heraus-

ragen. Dann sollen Sie nur mehr gut eingeschlagen 20 Minuten lang rasten und nicht mehr weitergaren.

**Dauerbrenner.** Haben Sie einen üblichen Grill mit Deckel, wird die Gartemperatur höher ausfallen, als wenn Sie einen Smoker mit separater Brennkammer Ihr Eigen nennen. Dementsprechend kann die Garzeit recht stark variieren, wird aber bei richtiger Zubereitung immer mehrere Stunden betragen. Damit drängt sich natürlich die Frage nach dem Brennstoff auf, dessen

Atem einerseits lang genug sein muss, um diese Gardauer durchzuhalten, und der andererseits auch nicht zu heiß werden darf. Bei Gas ist das kein Thema, denn eine Flasche reicht den meisten Grillfans für eine ganze Saison und über den Regler ist auch die Temperatur sehr genau steuerbar. Im Smoker kann man bequem dann und wann ein Holzsplit nachlegen und steuert die Temperatur über die Luftzufuhr, wie einst bei Omas Ofen.

Beim Kohlegrill hingegen sind die richtige Strategie und das richtige Material gefragt. Die längste Brenndauer haben Grillbriketts, Premiumware kommt dabei auf eine Brenndauer von drei Stunden und mehr – dann muss allerdings auch hier nachgelegt werden. Da diese Briketts mit einem Bindemittel (meist Stärke) verpresst sind, müssen sie unbedingt extern gut vorgeglüht werden, um eine unangenehme Rauchentwicklung im Garraum zu vermeiden. Das geht am besten mit Hilfe eines Anzündkamins, wobei Sie früh genug damit anfangen sollten, um einen Temperaturabfall im Grill zu vermeiden. 15 bis 20 Minuten sind bis zur Weißglut der Briketts schon anzusetzen. Nehmen Sie nicht allzu viele Briketts, damit die Temperatur nicht zu stark steigt. Sollte die Angelegenheit doch einmal zu heiß werden, müssen Sie einen Teil der glühenden Kohle wieder unter dem (hoffentlich klappbaren) Rost herausfischen.

## MARINADE-VARIANTEN

### SPARERIBS À LA MISSOURI

Diese Marinade funktioniert nach der 5-4-3-2-1-Methode: 5 EL Zucker, 4 EL edelsüßen Paprika, 3 EL grobes Meersalz, 2 EL Zitronenpfeffer und 1 EL gehackten Knoblauch vermischen und gut in das Fleisch einreiben, am besten über Nacht ziehen lassen. Wenn das Fleisch auf dem Rost ist, stündlich mit einer Mischung aus 175ml Cidre (Apfelwein) und 4 EL Bourbon einsprühen oder bepinseln.

### ADOBO FÜR SPARERIBS

„Adobo“ ist das spanische Wort für Marinade, Variationen der folgenden Mischung sind in den meisten Regionen Lateinamerikas verbreitet: 2 ganze Knollen Knoblauch, 2 EL Paprikapulver, 10 Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 2 Zweige Thymian und 2 Zweige Oregano mit etwas grobem Salz im Mörser zerstoßen und mit einer Tasse Essig vermischen. Das Fleisch für einige Stunden oder über Nacht darin ziehen lassen.



## FÜR ANFÄNGER UND FORTGESCHRITTENE:



Die Mini-Käsekrainer



Die Käsekrainer Klassik



Die XXL Käsekrainer

## RADATZ SUCHT DEN KÄSEKRÄINER SPEZIALISTEN!

Jetzt mitspielen, gewinnen und mit RADATZ den Sommer genießen.

Wir verlosen:

- 10 Smokey-Joey's – der neue Picknickgrill von Weber
- 50x je ein 3-teiliges Edelstahl Grill-Besteck von Weber
- 100 Radatz Grill-Schürzen



Ab 26.4. online

Mehr dazu auf [www.radatz.at](http://www.radatz.at)

# Durch dick und dünn



weise für Nürnberger Rostbratwürstel und ähnlich schlanke Produkte die Grillplatte, auf der die Fett- und Flüssigkeitsverluste geringer sind bzw. auch mit etwas Öl kompensiert werden können.

Dicke Bratwürste mit grobem Brät hingegen vertragen nicht nur einiges an Hitze, sondern brauchen diese sogar, um richtig knusprig zu werden. Am Rost gelingt dabei die Rundumbräune, während auf der Platte nur die Auflageflächen knusprig werden. Aber auch hier gilt: In der Kürze liegt die Würze, denn Wasser und Fett sollen sich bei Würsteln nicht ausbraten,

sondern sind Bestandteil der optimalen Rezeptur. Also: ordentlich forciert Farbe nehmen lassen – die Würstel dürfen dabei gerne einmal auch platzen – und dann sofort servieren. Eine Ausnahme sind natürlich in jedem

Fall die Rohbratwürstel. Diese sind besonders delikat – und zwar sowohl im geschmacklichen Sinne, als auch hinsichtlich ihrer Behandlung. Schon ihre Haltbarkeit ist dramatisch kürzer, als jene der pasteurisierten oder vorge-



Würstel zu grillen ist ja wohl die leichteste Übung. Sollte man meinen.

Text: Nicole Hoffmann

**W**er knackig statt runzlig und knusprig statt lasch möchte, sollte auch beim Grillen von Würstchen ein paar Grundregeln beachten: Prinzipiell müssen Sie Ihre Grillwürstel in den seltensten Fällen wirklich garen, denn das hat meist schon der Hersteller perfekt für Sie erledigt. Eigentlich sollten Sie sie also nur mehr richtig temperieren und vor allem knusprige Röststoffe

an der Oberfläche produzieren. Wenn Sie jedoch darauf warten, dass Ihre Würstel am Grill „durch“ werden, kann das leicht zur sogenannten „Übergarung“ führen, also zum Verlust von Flüssigkeit und Geschmack. Das ergibt dann am Teller die berühmten Runzel-Mumien, obwohl die Würstel am Grill gerade eben doch noch so prall ausgesehen haben.

Besonders leicht ist diese Mumifizierung mit dünnen Kalibern und mit Würsteln aus besonders feinem Brät zu bewerkstelligen. Für diese Kategorien sind auf jeden Fall eher verhaltene Temperaturen und vor allem eine besonders kurze Grilldauer angesagt. Hier beißt sich die Katze also in den Schwanz, denn je geringer die Hitze ist, desto länger brauchen die Würstel für die Bräunung. Deshalb bevorzugen Kenner beispiels-



## Sommerlich leichter Grillgenuss



Jetzt im Handel



Von Weight Watchers Österreich empfohlen

Grillen leicht gemacht – mit den neuen LANDHOF weil ich will Grillspezialitäten.

Die ersten Berner Würstel und Käse Griller mit echtem Geschmack aber bis zu 60% weniger Fett!



Edel. Gut. Aus Österreich.

www.weilichwill.at



garten Verwandtschaft, dafür ist ihr Geschmack besonders fleischig und würzig. Da es jedoch gar nicht so einfach ist, solche Rohbratwürstel ausschließlich am Grill richtig zu garen, wenden Vorsichtige folgenden Kunstgriff an: Die Würstel werden mit einer Nadel perforiert (sonst platzen sie unter Garantie) und dann in schwach siedendem Wasser ein paar Minuten vorgekocht. Danach kommen sie sofort auf den Rost. Diese Methode hat den Vorteil, dass die Würstmasse bereits etwas gegart ist und die Haut die Hitze am Grill besser verträgt.

## Würstel: Must haves der Saison

Noch vor dem Schweinskotelett sind die Würstel in ihren unzähligen Variationen das liebste Grillgut der Österreicher. Dabei gibt es einige absolute Must haves, die diesen Sommer auf keinem Rost fehlen dürfen.

Dazu zählen neben Berner Würstel und Käsekraier – allen voran – die Bratwurst, die nicht nur klassisch in unterschiedlichen Kalibern, sondern auch in den kreativsten Geschmacksvarianten zu haben ist.

Für alle, die es gerne klassisch mögen, bietet etwa Messner mit seinen „Steirischen Rost-Grillern“ eine Bratwurst an, die sich durch die Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten und ein sehr feines Brät auszeichnet.

Wer es lieber etwas würziger mag, dem seien beispielsweise die über Buchenholz geräucherten „Countrygriller“ von Wiesbauer oder die „Pizza-



Griller“ von Berger ans Herz gelegt. Oder die neueste Bratwurst-Kreation von Adi Matzek, bei der der Grillweltmeister das Aroma von würzigem Berg-

käse mit der leichten Schärfe von Jalapeños verbindet. Für Käse-Liebhaber empfehlen sich außerdem auch die „Griechischen Bratwürstel“ von Radatz mit echtem Feta sowie Trünkels ausgezeichnete „Gorgonzola Griller“.

Mit einem rundum neu adaptierten und erweiterten Sortiment an Grillwürsteln wartet zudem die Weinviertler Fleischerei Hofmann auf. Zur Wahl steht alles, was das Herz begehrt: von „Mozzarella-Bratwürsteln“ und „Wildbratwürsteln“ bis hin zu „Weinviertler Lambratwürsteln“ mit Lamm- und Kalbfleisch. Höchst interessant sind auch die „Weinviertler Erdäpfelbratwürstel“ mit frischen

Kartoffeln aus der Genuss-Region. Überhaupt stammen bei Hofmann alle verarbeiteten Zutaten ausnahmslos aus Österreich.



**Big taste.** Für den besonders großen Hunger liegen heuer Würstel im Großformat voll im Trend, wie sie beispielsweise Radatz mit der „Käsekraier XXL“ anbietet. Landhof offeriert unter dem Namen „XXL Grillgenuss“ sowohl Käsekraier als auch Bratwürstel und Berner, die mit 200g bis 250g Stückgewicht ihrem Namen tatsächlich alle

Ehre machen. Eine noch ganz andere Neuinterpretation der klassischen Berner-Würstel präsentiert Landhof übrigens mit den rustikalen „Speck Grillern“. Diese kräftig gewürzten Grillwürstel kommen ohne Haut und sind mit gedämpftem Bauchspeck umwickelt.



**Leicht grillen.** Für alle Figur-bewussten, die selbst bei einer Grillparty das Kalorienzählen nicht lassen können, bietet u.a. Berger mit seinen fettarmen „Wellness-Grillern“ ein schlankes Angebot. Spezialist ist hier aber das Linzer Unternehmen Landhof, das in Zusammenarbeit mit

Weight Watchers Österreich ein eigenes Wurst- und Würstel-Sortiment mit extrem niedrigem Fett- und Kaloriengehalt entwickelt hat. Alle Produkte der „weil ich will“-Linie werden traditionell aus Schweine- und Rindfleisch (und nicht etwa aus Geflügel) hergestellt, enthalten aber dank spezieller Verarbeitung bis zu 75% weniger Fett als vergleichbare Produkte. Erhältlich sind figurfreundliche „Bratwürstel“, „Käsekraier“, „Berner Würstel“ sowie „weil ich will Käse Griller“.

Egal welche geschmacklichen Vorlieben Sie haben, bei dem umfangreichen Angebot, mit dem die heimischen Wurstwarenerzeuger jedes Jahr zur Saison aufwarten, bleiben garantiert keine Wünsche offen. Dabei sind Würstel ja geradezu ideal geeignet, um sich Stück für Stück durchzukosten.



Mmh ... Messner  
Reiner Grillgenuss  
braucht keine Verstärkung ...



**MESSNER**  
Der Wurst- & Schinkenexperte

rein MESSNER

- ✓ ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern
- ✓ ohne Zugabe von künstlichen Aromen
- ✓ ohne Zugabe von Farbstoffen

Messner Produkte werden zu 100 % aus Qualitätsfleisch ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Farbstoffen hergestellt – und das schmeckt man auch!

**EXPERTENMEINUNG:** Dr. Petra Bareis-Kofler (Ernährungswissenschaftlerin)



**Über guten Geschmack lässt sich nicht streiten - aber man kann ihn trainieren.**

Geschmacksverstärker und künstliche Aromen verändern mit der Zeit unsere Fähigkeit gut schmecken zu können. Je mehr von diesen Stoffen gegessen werden umso mehr künstlichen Geschmack verlangt unser Gaumen. Diese Stoffe regen meist den

Appetit an und verleiten zum Mehressen. Der bewusste Konsum von hochwertigen Nahrungsmitteln führt dazu, dass wir mit weniger satt werden. Auch das Geschmackserlebnis und der damit verbundene Genuss sind wesentlich höher.

Steiermark Gaumenfreuden aus Steinz  
www.messner-wurst.at

Ihr kompetenter Partner für  
Auslobung und Rechtsfragen:



# Junge Dinger



Sie sind rund ein Jahr alt, also längst keine Kälber mehr. Dennoch ist ihr Fleisch noch zarter als normales Rindfleisch. Und wenn „Jungrinder“ dann auch noch aus einem Bio-Betrieb stammen, sind deren Steaks ein besonderer Gaumenschmaus. **Text:** Willy Zwirger



**D**as Besondere am Bio-Jungrind ist die artgerechte Haltung, vorzugsweise auf der Weide, mit viel Kontakt zur Mutter – im Fachjargon als „Mutterkuh-Haltung“ bezeichnet. Milch und Wiesenkräuter stehen dabei am Speiseplan, dazu kommen viel frische Luft und ein rundum entspann-

tes Dasein. Das macht das Fleisch der Jungrinder besonders zart und aromatisch, zugleich ist es fett- und cholesterinarm, enthält jedoch viel Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine. Und einen beachtlichen Anteil an Omega3-Fettsäuren, die ja bekanntlich der Gesundheit ebenfalls sehr zuträglich sind.

**Der Profi-Cut.** An sich ist Jungrind wie normales Rindfleisch zu behandeln. Das heißt, dass es ebenfalls abgehängt und keineswegs frisch verarbeitet gehört, jedoch dauert dies aufgrund der feineren Struktur nicht ganz so lange. Sie können davon ausgehen, dass die in den Fleischabteilungen der Supermärkte erhältlichen Jungrind-Qualitäten die notwendige Mindestreifung haben. Scheuen Sie sich übrigens nicht, vom Fleischer für Steaks einen Profi-Cut – also dicker geschnittene Stücke – zu verlangen. Denn manchmal sind die Steaks in der SB-Packung für den Grill zu dünn. Gefragt ist eine Stärke von 3 cm aufwärts. Wie sagte ein Grillweltmeister einmal so schön? „Ein g'scheites Steak muss hochkant stehen können“. Das nahmen wir uns für unsere Jungrind-Grillerei zu Herzen und ließen uns Clubsteaks mit 4,5 bis 5 cm Höhe und einem Gewicht von je rund 600 Gramm zuschneiden. Als „Clubsteak“ bezeich-

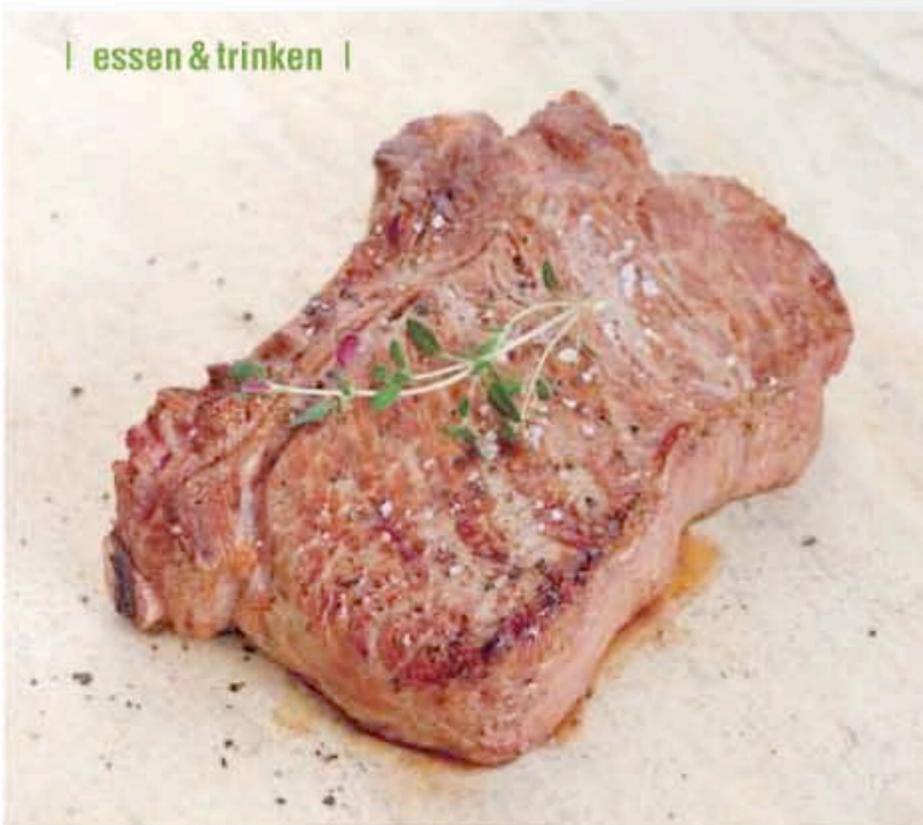


FELIX HÖLLENFEUER KETCHUP

## Brennt wie Feuer.



Sie müssen nicht Felix heißen, um Felix zu lieben.



**Ein Braten im Smoker.** Was wir uns als kleines Luxus-Gustostückerl in Sachen Bio-Jungrind zusätzlich leisten, war ein knapp zwei Kilo schwerer Braten aus dem „Hinteren Ausgelösten“, fix-fertig handgeknüpft eingekauft. Diesen bereiteten wir – eingerieben mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel – im Smoker zu. Bei 120 bis 140 Grad im Rauch eines Buchenholzfeuers wurde daraus in zweieinhalb Stunden eine kaum zu übertreffende Delikatesse.

Das funktioniert übrigens genauso gut im Kugelgrill mit der Zugabe von ein paar Händen voll eingeweichter Buchenholzspäne direkt auf der Glut, oder besser noch in einer Räucherbox bzw. in etwas gelochte Alufolie eingepackt.

net man übrigens Steaks aus dem hinteren Teil der Hochrippe bzw. aus dem angrenzenden Roastbeef. Dieses kann mit oder ohne Knochen zugeschnitten werden – wir haben eines mit Knochen verwendet. Andere Steaks aus der Hochrippe, wie Ribeye, Porterhouse und T-Bone, sind selbstverständlich ebenfalls in dieser Profi-Cut-Stärke zuzuschneiden.

**Saftig und schmackhaft.** Zurück zu unseren Steaks: Wir haben sie nur ein wenig mit feinstem Olivenöl bepinselt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und bei 220 Grad Temperatur unter dem Deckel auf den (bedeutend heißeren) Gussrost unseres Gasgrillers gelegt. Durch rasches Anbraten auf beiden Seiten erhielten wir die gewünschte Optik – wunderbare dunkle Grillmarkierungen – und außerdem eine durch das gestockte Eiweiß geschlossene Oberfläche, die den Saft im Fleisch hält. Dann haben wir die Temperatur auf rund 120 Grad heruntergefahren und die Steaks zogen noch eine knappe Viertelstunde bei geschlossenem Deckel auf die perfekte Garstufe nach. Erst danach würzten wir sie mit einem bunten Strauß aus frischgehackten Kräutern, schlugen sie in Alufolie ein und ließen sie noch einige Minuten ruhen.



Das sogenannte *Hinteres Ausgelöstes* vom Rind – auch *Rindergab* genannt – ist in besonders gut sortierten Verbrauchermärkten auch als *geknüpfter Braten* erhältlich oder zumindest bestellbar. Ein echter Geheimtipp fürs nächste BBQ.



# 9 gute Gründe für **FLEISCH**

## Eisen:

- ... wirkt gegen
- > Blutarmut
- > Müdigkeit
- > Abgeschlagenheit

## Vitamin D:

- ... hält die Knochen fit

## Eiweiß:

- ... gibt Kraft und Energie
- > Muskelaufbau und Regeneration

## Zink:

- ... stärkt Widerstandsfähigkeit
- > verbessert Muskelkraft
- > hebt die Stimmung



## Carnitin:

- ... verbessert
- > Energiestoffwechsel
- > Leistungsfähigkeit
- > Regeneration

## Selen:

- ... fördert
- > Muskelkraft
- > fängt freie Radikale
- > stärkt Immunsystem

## Vitamin B:

- ... verbessert
- > Konzentration
- > Kondition
- > Nervenstärke

## Cholin:

- ... verbessert
- > die Gehirnfunktion
- > fördert die Fettverdauung und Energiegewinnung
- > wirkt gegen Leberschäden

## Kreatin:

- ... stärkt
- > Gedächtnisleistung
- > Muskelenergie

**Fleisch bringt's**

[www.fleischbringts.at](http://www.fleischbringts.at)

# Lammkeule auf Raten



Die Junglammkeule vom Grill ist im Ganzen eine feine Sache – aber doch eher nichts für den Singlehaushalt. Wer trotz Minderbedarfs nicht auf dieses besonders delikate Fleisch verzichten möchte, sollte sich ein wenig mit der Anatomie des Schlögels beschäftigen, um ihn auf Raten genießen zu können.

Text: Michael Schubert

Fotos: Links oben: Weißes Scherzel, links unten: Runde Nuss, entlang der Sehne zerteilt, Mitte oben: Schale, Mitte unten: Flache Nuss, rechts: Fricandeanu.



Natürlich gibt es auch andere Motive, einer Lammkeule mit dem Filetmesser zu Leibe zu rücken, denn die parierten Mini-Filets, die sich aus der Feinerlegung der Keule ergeben, stehen dem eigentlichen Lammfilet (also dem Lungenbraten) kaum in etwas nach. Sie sind ebenfalls sehr kurzfasrig, mager und nur etwas fester im Biss, dafür aber kräftiger im Geschmack.

**Liliput.** Im Prinzip ähneln die einzelnen Teilstücke des Lammes selbstverständlich jenen, die wir vom Rind kennen, nur in stark miniaturisierter Form. Gerade beim zarten Junglamm sind die Größenunterschiede von Fricandeanu, Weißem Scherzel & Co. gegenüber unseren alten Bekannten aus der Rindfleischküche extrem. Deshalb werden diese Teilstücke zwar voneinander separiert und pariert (d.h. von Sehnen sowie überflüssigem Fett befreit), aber nicht weiter in Tranchen

aufgeschnitten, weil die kleinen Lammteilstücke am besten jeweils im Ganzen gebraten werden – und zwar sehr rosa. Dadurch nämlich, dass das Bindegewebe und vor allem die Sehnen entfernt wurden, reicht es völlig, das zarte,

magere Fleisch nur bis zu einer Kerntemperatur von maximal 68° C zu garen. Mehr würde es nur unnötig austrocknen und viel vom feiwürzigen Aroma des Junglammes kosten. Weniger darf es ruhig sein, wenn Sie das mögen.



Die einzelnen Muskelstränge werden von Sehnen, Fett und Bindegewebe befreit.

**Timing.** Zu bewerkstelligen ist dies am Grill am besten unter Zuhilfenahme eines Stichthermometers. Bei einiger Erfahrung erspüren sie den Gargrad aber auch, indem Sie mit dem Zeigefinger auf das Fleisch drücken. Fühlt sich das Fleisch darunter noch sehr weich und elastisch an, ist es innen noch roh. Wirkt es dagegen fest und ist schon sichtlich aufgegangen, ist es innen wahrscheinlich schon zu durch. Die Wahrheit liegt in der Mitte und ist wirklich Gefühls- und Geschmacksache.

Auf jeden Fall aber wird so ein zartes Fleischstück am besten in zwei Phasen gegrillt: zuerst einige Minuten relativ heiß direkt über der Glut und dann noch etwa 10 bis 15 Minuten indirekt bei etwa 120 Grad auf dem Deckelthermometer.

**Würze.** Gewürzt wird natürlich vor dem Grillen, und zwar mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Weitere Gewürze rühren Sie am besten mit etwas Olivenöl an und pinseln sie erst in der indirekten Grillphase immer wieder auf das Fleisch. Dadurch vermeiden Sie, dass empfindliche Kräuter und der

Knoblauch über der Glut verbrennen, außerdem hält diese Ölmassage das zarte Fleisch saftig.

In Frage kommen die klassischen Lamm-Begleiter – neben Knoblauch also Thymian und Rosmarin (jedoch entweder-oder), Minze, Petersilie und Chili, aber auch Dijon-Senf, Zitrone und Safran, bis hin zur passierten Marillenmarmelade, die mit ein bisschen Cayenneschärfe und Meersalz aufgepeppt einen köstlich fruchtigen Grillanstrich für die Keulen-Filets ergibt. Einen Teil der Würzsauce sollten Sie sich aufheben, mit Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Olivenöl strecken. Das ist ein ideales Dipping für das fertig gegrillte Fleisch.

**Die Stelze.** Ein besonders interessanter Teil des Lammschlögels ist auch die (hintere) Stelze, die sich ideal als Einzelportion eignet. Zubereitet wird sie am Grill langsam und indirekt, gerne auch mit Knoblauch, Kräutern und einem Schuss Weißwein in eine Alu-Schale gebettet, die den delikaten Bratensaft aufhängt, mit dem man das Fleisch immer wieder aufgießen sollte. Zur Vorbereitung der Stelze macht es

sich besonders hübsch, den unteren Teil des Knochens vom anhaftenden Fleisch zu befreien und mit einem Stück Alufolie zu umwickeln. Andernfalls erhitzt sich der Knochen zu stark und schwärzt. Die Stelze verbringt ja doch eineinhalb bis zwei Stunden bei etwa 160° C unter dem Deckel unseres Grillers, um so weich zu werden, wie sie sein soll.

## WARENKUNDE

Fleisch vom österreichischen Junglamm ist nicht mit Importen zu vergleichen.

Es ist wesentlich jünger (und daher zarter) zugleich aber von einer angenehmen Würze, die von den Gräsern und Kräutern der Bergweiden stammt, die zum wichtigsten Futterangebot heimischer Lämmer zählen. Beim sogenannten „Milchlamm“ allerdings reduziert sich dieses auf die Muttermilch.

AMA GRILLCLUB AT  
... der Club im Web

# Backstube im Garten



## Brot und Spiele

Wer ein Grillgerät mit Deckel sein eigen nennt, hat auch einen Backofen. Denn genau jene Hitze, die unseren Steaks und Grillhühnern so gut bekommt, ist eigentlich auch für das Brotbacken goldrichtig.

Text: Evelyn Bäck

bräunen, und zum anderen muss genügend Platz unter der Haube bleiben. So richtig erfolgversprechend ist die Backstube im Garten jedoch dann,

wenn die Temperaturregelung einigermaßen spontan und genau funktioniert. Mit Kohle bedarf es da schon einer gewissen Routine mit der Lüfter-Regelung (und eines ordentlichen



Dabei spielt es keine allzu große Rolle, welcher Brennstoff-Fraktion Sie angehören. Denn die Freiluft-Bäckerei funktioniert immer, wenn nur die Temperatur im Inneren Ihres Gerätes stimmt, egal ob aus Kohle oder Gas entstanden. Sogar potente Strom-Griller der neuen Generation kommen in Frage. Mit einer gewissen Einschränkung allerdings, denn zum einen muss der Teig vom heißen Rost (z.B. durch einen Pizzastein) entkoppelt werden, um nicht zu stark von unten zu

Gerätes), deutlich bequemer geht es mit dem Drehregler eines Gas- oder Elektrogerätes. Andererseits hat natürlich gerade das Holzkohlefeuer fürs Brotbacken einen gewissen Reiz.

**Fallende Hitze.** Zu Beginn des Backprozesses will es jedenfalls fast jedes Brot und jede Flade eher heiß. Wenn Sie nicht gerade auf Backpapier oder einer Holzschliffschale backen, dürfen es anfangs schon so 300 Grad sein, um den Teig schön aufgehen zu lassen. Ein paar Spritzer Wasser in einer vorgeheizten Aluschale neben dem Teigling ergeben etwas Dampf als Starthelfer. Danach lassen Sie die Temperatur auf den in den Rezepten jeweils angegebenen Wert fallen, bei dem das Brot fertig gebacken wird. Währenddessen sollten Sie Ihre Neugier bezähmen und so selten (und so kurz) wie möglich nach dem Fortschritt sehen, damit die Hitze unter dem Deckel weitestgehend konstant bleibt. Gegen Ende der Garzeit sollten Sie dann allerdings mit einem dünnen Spieß überprüfen, ob der Teig wirklich durch ist. Fühlt sich der Spieß noch etwas klebrig an, ist weiter Geduld angesagt.

## BLITZBROT



### Zutaten:

500ml Milch, 500g Weizenmehl Universal (Type W480) oder 250g Universal- und 250g Weizen-Vollkornmehl, 1 Pkg. Backpulver, 4–5 TL Salz

**Zubereitung:** Alle Zutaten gründlich miteinander verkneten und in eine innen eingefettete und bemehlte Kastenform (Königskuchen!) drücken. Es sollte etwa ein Viertel der Höhe in der Form frei bleiben, damit das Brot gut aufgehen kann. Bei etwa 180 bis 200°C 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

## Feinstes zur Grillsaison



## Fladenbrot mit mediterranelem Gemüse

Zutaten für ca. 7 kleine Fladen  
(ø 10 cm)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

### Zutaten:

**Für das Fladenbrot:**  
42 g Germ, frisch  
300 ml Wasser, lauwarm  
500 g Fini's Feinstes Weizenmehl  
universal  
1 EL Olivenöl  
15 g Salz  
1 Ei  
Sesam zum Bestreuen

### Für das Gemüse:

1 roter Paprika  
1 gelber Paprika  
1 Melanzani  
1 Zucchini  
etwas Salz  
Rosmarinzweige

### Zubereitung:

1. Die Germ im lauwarmen Wasser auflösen. Fini's Feinstes Weizenmehl universal, Olivenöl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem

Tuch abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu flachen, runden Fladen formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Das Ei verrühren und die Fladen damit bestreuen. Mit einem Messer kreuzweise leicht einschneiden oder mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Sesam bestreuen. Die Fladen im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.

3. Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen und nochmals halbieren. Die Melanzani und die Zucchini in ca. 3 mm dicke längliche Scheiben schneiden und beide salzen.

4. Das Gemüse am Grillen oder in einer Grillpfanne grillen und mit Rosmarin garniert zu den Brotfladen servieren.

**Teigvarianten.** Die hohe Kunst des Brotbackens würde eigentlich die mehr-tägige Führung eines Sauerteigs erfordern. Dieser versprache – in Kombination mit dem Feuer unseres Grills – natürlich sehr interessante Ergebnisse. Da sich diese zeitraubende Prozedur aber sogar 99% unserer Bäcker ersparen und lieber mit Hefe arbeiten, haben auch wir uns für Varianten entschieden, die bei ausgesprochen geringem Aufwand sehr ansprechende Ergebnisse gewährleisten.

**Mehlkugeln.** Die wichtigste Zutat für unser Brot ist jedenfalls das Mehl, bei dem man auf Nummer sicher gehen sollte. Österreichisches Markenmehl ist hinsichtlich des Backverhaltens und seiner Inhaltsstoffe Diskont-Angeboten bei weitem vorzuziehen – die Einsparungspotentiale halten sich hier ja ohnehin in Grenzen.

Wir haben für unsere Rezepte „Fini's Feinstes“ in den Sorten „Universal“ bzw. „Universal mit wertvoller Keimkraft“ sowie „Weizen-Vollkornmehl“ verwendet. Aber auch Roggenmehl der Type R960 und Roggen-Vollkornmehl sind für die Liebhaber dunklerer Brotsorten empfehlenswert. Dinkelmehl ist natürlich auch eine feine Sache, wegen seiner hohen Quellfähigkeit ist allerdings etwas mehr Flüssigkeit erforderlich und auch die Rastzeit des Teiges verlängert sich entsprechend.

Mehle werden übrigens zu bestimmten Mehltypen zusammengemischt. Die Zahlen geben dabei den „Aschegehalt“ des Mehls an – also die unverbrennbaren Mineralstoffe des Getreidekorns, die sich vorwiegend in der Schale befinden. Je höher der Ausmahlungsgrad des Mehls ist, desto mehr Rand- und Schalenteile sind im Mehl enthalten. Es wird dunkler und erhält somit auch eine höhere Mehltypenzahl. Ein Weizenmehl der Type W480 ist also sehr hell, Roggenmehl der Type R2500 besonders dunkel.

Die Begriffe „glatt“, „griffig“ und „universal“ geben die Feinheit des Mehls an, die dem Verwendungszweck angepasst ist.

## GRILL-MINISEMMERL

**Zutaten für etwa 12 Stück:**

500g Weizenmehl Universal (W480), 250ml lauwarmes Wasser, 1 Pkg. Trockengerm, 3 TL Salz, 1 TL Kümmel (gestoßen), 1 TL getrocknetes Basilikum (optional), weißer Pfeffer nach Belieben

**Zubereitung:** Mehl, Wasser und Trockengerm gut zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort unter einem etwas befeuchteten Tuch gehen lassen, bis der Teig merkbar größer geworden ist. Dann die Gewürze dazugeben und noch einmal ordentlich durchkneten. Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs formen, flachrücken, beidseitig etwas bemehlen und auf den gut vorgeheizten Pizzastein oder auf Backpapier direkt auf den Grillrost legen. Die Temperatur rasch auf etwa 200°C fallen lassen, die Semmerl gehen dabei wunderbar kugelig auf.

## ROSMARIN-FLADEN

**Zutaten für ca. 10 Fladen:** 350g Weizen-Vollkornmehl, 350g Weizenmehl glatt (W480), 1 Würfel frische Germ, etwa 400ml lauwarmes Wasser, 2 TL Salz, 3 EL Olivenöl, fein gehackter Rosmarin nach Belieben, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, grobes Meersalz

**Zubereitung:** Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die zerbröselte Germ in etwas Wasser auflösen und in die Mulde geben, mit Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch bedeckt gut 15 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. Anschließend Salz, 2 EL Olivenöl, gehackten Rosmarin, Knoblauch und das restliche Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, etwas Mehl hinzufügen, ist er zu trocken, mehr Wasser dazugeben. Den Teig dann noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Danach noch einmal kräftig durchkneten und in zehn Portionen aufteilen. Die Kugeln auf einer bemehlten Fläche zu Fladen drücken oder ausrollen. Mit den Fingerkuppen kleine Mulden in die Fladen drücken und mit Olivenöl bepinseln, mit dem groben Salz (und eventuell etwas Rosmarin) bestreuen. Die Fladen noch einmal 15 Minuten gehen lassen und dann mit der öligen Seite nach oben auf bemehltem Backpapier in den vorgeheizten Grill legen. Bei mittlerer Hitze (ca. 180°C) goldbraun backen.



# Gütesiegel-Durchblick

Etiketten-Sprüche, Pseudo-Gütesiegel und patriotische Banderolen sollen manches Stück Frischfleisch von bescheidener Qualität als Premium-Produkt verkaufen. Dafür werden mitunter auch billige Importe kurzerhand „eingebürgert“. Unser Gütesiegel-Einmaleins verschafft Ihnen hier aber den nötigen Durchblick.

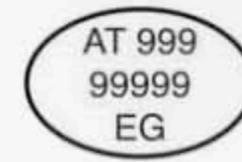
Text: Evelyn Bäck

**M**ehr Schein als Sein. Eine gewisse Hochstapelei in Sachen Aufmachung, Herkunft und Qualitätssicherung gehört für manche Marketingabteilungen quasi zum Handwerkszeug. Besonders störend ist das bei jenen Nahrungsmitteln, die einen besonders hohen Anspruch an Natürlichkeit haben – allen voran Frischfleisch, das hierzulande nicht nur gänzlich frei von E-Nummern und Konservierungsmitteln, sondern sogar das bestkontrollierte Lebensmittel der Nation ist. Nicht ohne Grund also ist der Österreicher gerade bei diesem Thema unerschütterlicher Patriot und greift bevorzugt zu garantiert Heimischem – glaubt er jedenfalls.

## Identitätskrise im Kühlregal.

Leider ist aber nicht alles Gold was glänzt – und nicht einmal rot-weiß-rot. Eine Flagge am Etikett sagt nämlich rein gar nichts über die Herkunft und Qualität der Rohstoffe aus – genauso wenig wie ein Lodenjanker über jene seines Trägers.

Wer in der Werbung „A“ sagt, muss nämlich noch lange nicht „B“ sagen: Selbst der amtliche „AT“-Stempel auf der Schwarte des Schinkens ist fast schon so etwas wie unbeabsichtigter Etikettenschwindel, denn dabei handelt es sich lediglich um die sogenannte „Genusstauglichkeitskennzeichnung“. Diesen Stempel erhalten auch Importschweine, die samt und sonders durch die amtliche Kontrolle österreichischer Tierärzte müssen, bevor sie geschlachtet werden. „AT“ steht hier also nur für den Standort des Schlachthofes, dazu



Das „AT“ auf diesem Genusstauglichkeitskennzeichen steht nicht für die österreichische Herkunft. Die Nummer daneben ist die des amtlichen Tierarztes, darunter kommt die Zulassungsnummer des Betriebes.

kommen die Kenn-Nummer des Tierarztes und die Zulassungsnummer des Betriebes.

Noch widersprüchlicher ist die sehr ähnlich aussehende, sogenannte „Identitätskennzeichnung“ für Produkte tierischer Herkunft, die eigentlich gar nichts über die Identität des Rohstoffes aussagt. Das „AT“ steht hier nur für jenes Land, in dem der letzte Verarbeitungsschritt oder auch nur die Verpackung erfolgt ist – in diesem Fall also Österreich.

Selbst das einst so beliebte Austria-Zeichen (Made in Austria) weist bei Lebensmitteln eigentlich nur aus, dass mindestens 50% der Wertschöpfung in Österreich erfolgen, für kritische Konsumenten also kein allzu relevanter Wert. Sogar die Nationalflagge steht nicht einmal dann zwingend für irgendwelche Garantien, wenn sie mit der Behauptung „aus Österreich“, „Qualität aus Öster-



reich“ oder dergleichen gekoppelt wird.

**Nummer sicher.** In Wahrheit gibt es in Österreich nur ganz wenige Gütesiegel, die staatlich anerkannt sind und dementsprechend strenge Auflagen sowie deren unabhängige Kontrollen garantieren. Am bekanntesten ist hier zu Recht das „AMA-Gütesiegel“, das bei Frischfleisch tatsächlich für lückenlose Herkunftssicherung steht. „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet“ lauten die dies-



bezüglichen Richtlinien, dazu kommen strenge Auflagen hinsichtlich Haltung, Fütterung, tierärztlicher Kontrollen etc. Die Überwachung erfolgt durchgängig von der Zucht bis in die Verkaufstheken des Handels.

## Österreichisches Bio-Zeichen.

Dieses Prüfzeichen wurde vom Landwirtschaftsministerium geschaffen und wird ebenfalls von der Agrarmarkt Austria (AMA) vergeben und kontrolliert. Es garantiert, dass das Produkt die gesetzlichen Qualitätsanforderungen erfüllt und aus biologischem Landbau stammt. Das rote Bio-Zeichen garantiert, dass 100 Prozent der Rohstoffe, die im Inland hergestellt werden können, auch aus Österreich kommen (kleine Toleranzen bei Verarbeitungsprodukten sind zulässig), die schwarze Variante des Siegels kennzeichnet hingegen Bio-Produkte aus anderen europäischen Staaten.



# Fang ohne Haken



Fisch und Meerestrüchte sind gesund, schmecken gut und sind am Grill sehr gerne gesehen. Nur wird der Einkauf der Wasserbewohner allmählich schon zur Gewissensfrage.

Text: Kiki Sabitzer



**W**ürden alle Binnenland-Bewohner den aktuellen Empfehlungen des österreichischen Gesundheitsministeriums Folge leisten und im Schnitt mindestens zwei Mal pro Woche Fisch essen, hätten wir die Ozeane wohl in wenigen Monaten leergeputzt. Das Ökosystem der Meere ist aber aufgrund intensiver Fangmethoden und diverser Umweltkatastrophen auch so schon längst aus dem Gleichgewicht geraten. Viele Fischarten, wie etwa St. Petersfisch oder Gelbflossenthun sind beinahe ausgerottet, die Fangquoten des Kabeljau überstrapaziert und selbst Heringe schon zur raren Delikatesse geworden. Leider ist auch Fisch aus Zucht-Teichen in ökologischer Hinsicht oft nur eine Scheinlösung, weil das Futter meist erst wieder aus den Weltmeeren stammt und/oder die Zuchtgewässer dermaßen mit Chemikalien und Medikamenten vollgepumpt sind, dass auch das umliegende Ökosystem massiv belastet wird.

**Alternativen.** Offensichtlich bieten sich aber zwei Wege aus dem Dilemma an: Wirklich nachhaltige Meeres-Fischerei mit garantierter Kontrolle der Methoden und Fangquoten bzw.

moderne Aquakultur mit ebenso strikten Auflagen. Der Mehrpreis, den wir in jedem Fall für das Upgrading bezahlen müssen, rentiert sich aber hier auch in qualitativer Hinsicht. Denn Produkte mit solchem Hintergrund sind in der Regel sowohl kulinarisch wie auch gesundheitlich die deutlich bessere Wahl.

Im Angebot des heimischen Lebensmittelhandels haben wir einige Vertreter dieser Waterworld-Oberliga gefunden: Beim Wildfang aus dem Meer waren dies Produkte mit MSC-Siegel und bei den Aquakultur-Angeboten fanden wir zwei sehr unterschiedliche Offerte besonders interessant – einerseits die Salmoniden aus dem glasklaren Wasser der Mariazeller Region sowie andererseits Premium-Garnelen aus Thailand, die nach strengen Qualitäts- und Umweltkriterien aufgezogen werden. Wir haben unsere Entdeckungen im Bereich der nachhaltigen Fang- und Zuchtmethoden im Überblick zusammengefasst:

**MSC – Wildfang mit Limit.** 1997 gründeten der Weltkonzern Unilever (zu dem bis 2006 auch die Marke „iglo“ gehörte) und die Umweltschutzorganisation WWF das „Marine Stewardship Council“, kurz „MSC“ genannt. Mittlerweile unabhängig von den Initiatoren, garantiert das blaue Siegel heute eine bestandserhaltende Fischerei, deren oberstes Prinzip so einfach wie wirksam ist: Die zertifizierten Unternehmen verpflichten sich, nur so viele Fische zu fangen, wie auch reproduziert werden können, und zwar mit Fangmethoden, die im besten Fall sogar zur Erholung der Bestände beitragen. Inzwischen ist das Zertifikat bei den



Konsumenten gut bekannt – und zwar nicht zuletzt auch wegen seiner Präsenz auf den Packungen des Category-Captains Iglo. So werden aktuell bereits 75% des Iglo-Fisch-Umsatzes mit MSC-Ware gemacht und mit der Einführung der zertifizierten Pazifischen Scholle und des Dorsches soll bereits die nächste Bilanz gar einen 86%igen Anteil am Umsatz ausweisen. Fisch aus fraglichen Quellen kommt bei Iglo übrigens prinzipiell nicht in die Tüte, auch wenn dadurch in letzter Konsequenz das Angebot schrumpft. Dr. Rainer Herrmann, Geschäftsführer Iglo Österreich: „Iglo ist seit jeher darauf bedacht, Fisch aus nachhaltigen Quellen anzubieten. Sorten, die in ihrem Bestand gefährdet sind, wie etwa St. Petersfisch, haben wir daher gänzlich vom Markt genommen.“

Dass die Konsumenten mit dieser Strategie einverstanden sind, zeigen aber nicht nur die Verkaufszahlen, sondern bestätigt aktuell auch eine im Auftrag des WWF in 14 europäischen Staaten durchgeführte Umfrage, laut der sich die



Dr. Rainer Herrmann, Geschäftsführer Iglo Österreich

überwältigende Mehrheit der Europäer (nämlich 90%) Fisch aus nicht überfischten Gebieten wünscht. Bemängelt wird in der Studie jedoch die Tatsache, dass die Herkunft der Ware oft nicht zu eruieren ist – ein Thema, das angesichts der Ereignisse in Japan freilich zusätzlich an Brisanz gewinnt. Iglo-Geschäftsführer Herrmann: „Unsere Fische stammen aus Gebieten, die viele tausende Kilometer vom Katastrophengebiet entfernt sind, wie etwa aus dem Nord-Atlantik nahe Norwegen und den Färöer Inseln, sowie aus Alaska und Russland. Dennoch sind wir täglich in Kontakt mit unseren Partnern und lassen uns über die aktuellen Werte genauestens informieren. Zusätzlich richten wir aktuell ein Kontrollsystem ein, bei dem der Fisch bei seiner Ankunft in Deutschland streng kontrolliert wird. Erst dann geht er in die Verarbeitung.“

**Gut erzogen.** Abgesehen von nachhaltiger Meeres-Fischerei ist man auch mit Fisch aus Aquakulturen, die nach bestimmten Richtlinien arbeiten, auf der sicheren Seite. Das Fehlen allgemeingültiger Regeln für Fisch-Zuchtbetriebe und dementsprechender Zertifikate macht die Wahl der Produkte derzeit aber leider noch besonders undurchschaubar. Und wieder war es eine Initiative des WWFs, die Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft sowie Teichbetreiber an einen Tisch brachte, um gemeinsam verbindliche Kriterien für Aquakulturen auszuarbeiten und mit einem global gültigen Qualitäts- und Umwelt-Zertifikat zu versehen. In Anlehnung an das MSC-Siegel wird das Pendant

DIE BESTEN GRILLIDEN JETZT AUF WWW.YUUNMEE.AT

## GUTES KARMA FÜR NACHHALTIGEN GRILLGENUSS

Genuss und gesunde Ernährung passen sehr gut auf den Grill – mit den köstlichen Seafood-Spezialitäten von Yuun Mee. Und das gute Gewissen genießt gleich mit: Die Premium Shrimps von Yuun Mee stammen aus kontrolliert nachhaltiger Aufzucht und sind 100 % frei von Antibiotika, damit Sie den einzigartig klaren und frischen Yuun Mee-Geschmack genießen können. Dafür legen wir unser Seafood ins Feuer. Nähere Info's unter [www.yuunmee.at](http://www.yuunmee.at)

**yuunmee®**  
The Spirit of Seafood.

im Zuchtbereich „ASC“ (Aquaculture Stewardship Council) heißen. Erste Produkte (Pangasius) sollen bereits Ende dieses Jahres auf den Markt kommen.

Von Beginn an aktiv bei diesem Projekt beteiligt ist auch die österreichische Vertriebsfirma Yuu'n Mee, die bereits seit langem höchste Standards bei der Produktion von Shrimps einhält. Robert

Robert Herman,  
Geschäftsführer  
Yuu'n Mee  
Fine Foods



Herman, Geschäftsführer von Yuu'n Mee: „Unsere Teich-Betreiber arbeiten nach den strikten Vorgaben des Good Aquaculture Practice Programs, einem thailändischen Qualitäts-Siegel, das sieben Kriterien wie den Verzicht auf Einsatz von Antibiotika, Schutz der Mangrovenwälder und umfassende Kontrollen der Tiergesundheit sowie der Futtermittel vorsieht und zusätzlich auch eine ressourcensparende Produktion und gesicherte Arbeitnehmer-Bedingungen verlangt.“

Die Zertifizierung nach dem neuen ASC-Siegel ist daher für dieses Unternehmen keine schwierige Aufgabe, sondern eher eine Frage der Zeit. Seit kurzem bietet Yuu'n Mee aber auch „Black Tiger Bio Garnelen“ an, die – ausgezeichnet mit dem Bio-Austria-



und dem EU-Biozeichen – allerhöchste Standards bei der Aufzucht und beim Umweltmanagement-System garantieren. „Gute von schlechter Ware zu unterscheiden, gelingt oft am besten im direkten Geschmacksvergleich“, ist sich Herman sicher. „Unsere Erfahrung zeigt, dass höchste Ansprüche bei Aquakulturen nicht nur in der Theorie, sondern auch in der Praxis funktionieren und sich im Ergebnis niederschlagen, nämlich in einem reinen, sauberen und frischen Geschmack der Produkte.“

**Aqua-Hochkultur.** In der gehobenen Gastronomie, aber auch schon in vielen Verbrauchermärkten haben sich die Edelfische des leidenschaftlichen Salmoniden-Züchters Alexander Qvester einen Namen gemacht. Seine Wildsaiblinge, die er ca. vier Kilometer von Mariazell entfernt im 7°C kalten Hochschwab-Wasser zu stattlicher Größe heranzieht, sind qualitative Extra-Klasse und das hat seinen Grund. Denn Qvester verwendet ausschließlich speziell zusammengestelltes, biologisch



Alexander Qvester,  
Qvesters feine  
Fische Mariazell

zertifiziertes Fischfutter und verzichtet auf hohe Bestandsdichten. „Deshalb können wir auf den Einsatz von Antibiotika und anderen Medikamenten in der Fischzucht gänzlich verzichten“, betont der Spross einer bekannten Familie.

Nach vielen Besuchen bei Züchtern im In- und Ausland hat sich Alexander Qvester übrigens gegen ein klassisches



Zuchtbecken und für einen natürlich angelegten Fließkanal entschieden. Dort ist der Saibling – wie in seinem natürlichen Lebensraum – bei hoher Strömungsgeschwindigkeit ständig in Bewegung. Beim Bau dieses 220 Meter langen, sechs Meter breiten und bis zu 1,40 Meter tiefen Fließkanals wurden vor allem natürliche Materialien wie Flusskiesel oder Tannenholz verwendet. Heuer kommen voraussichtlich zwei weitere Anlagen in der Umgebung dazu, um der steigenden Nachfrage gerecht werden zu können. Im Gegensatz zu Großzuchtanlagen, die mit automatischen Fütterungsmaschinen das Futter verteilen, werden bei Qvester die Fische per Hand gefüttert. Somit ist garantiert, dass genau die richtige Menge verteilt wird und kein Futterüberschuss im Becken bleibt. Und dieser Extra-Einsatz macht sich auch hier bezahlt und bestätigt: Ein umsichtiger Umgang bei Aufzucht- und Fischerei-Methoden bringt wahre Delikatessen auf den Grill und das mit gutem Gewissen.



# Lust auf Abwechslung am Grill?



*Iss was G'scheit's!*



Probieren Sie die neuen Iglo Chicken Wings und die köstlichen Iglo Wildlachsfilets doch einmal auf dem Grill! Ohne Auftauen sofort grillfertig und immer rasch verfügbar. [www.iglo.at](http://www.iglo.at)



# Schnelle Beine



Die Keule des Huhns hat alles, was ein convenientes Grillprodukt ausmacht. Sie ist schnell zuzubereiten, von Natur aus perfekt auf den Rost vorbereitet und schmeckt delikats.

Text: Michael Schubert

Vor die Wahl gestellt „Brust oder Keule?“ werde ich mich bei Huhn vom Grill immer für letztere entscheiden. Für mich könnte so ein Vogel sogar gut und gerne sechs Beine haben (wie der Agip-Hund) und eine Brust, so flach wie ein Brett. Denn während das sogenannte Hühnerfilet in der Küche zu Recht als Edelteil gilt, braucht es in der trockenen Hitze des Holzkohlefeuers besonderen Schutz und Obacht, um perfekt zu gelingen. Ein Hühnerschenkel hingegen gerät so gut wie immer knusprig, ohne dass das Fleisch dabei trocken wird. Dieses ist nämlich mit gerade der richtigen Menge intramuskulärem Fett und Bindegewebe, sowie dem aromaspendenden Knochen in der Mitte, Selbstversorger in Sachen Saft und Geschmack.

Unter der prachtvollen, schützenden Haut der Keule sitzt dann noch das gute subkutane Fett, das das Fleisch während des Grillens von außen schön saftig hält und dabei selbst langsam ausbrät. Am Schluss ist das Fett dahin, die Haut aber so richtig knusprig, wie wir Keulenfrecks das schätzen. Das Fleisch darunter ist weich, saftig und schmeckt wirklich nach Huhn.

**Bein ist fein.** Wir Keulen-Verehrer sind offensichtlich gar nicht so wenige, denn im Lebensmittelhandel hat man uns längst als Zielgruppe entdeckt. Oberkeulen, Unterkeulen (alias Drumsticks) und die Flügel des Geflügels (alias Chicken Wings) werden inzwischen sowieso sortenrein angeboten, Hühnerbrüste und -filets – neuerdings sogar als ultimative Fingerfood-Kombi auf einer Polystyrol-Tasse vereint, fast grillfertig sozusagen. Was noch fehlt, ist die finale Behandlung: Obwohl unter der Hühnerhaut immer Fett steckt, empfiehlt es sich, sie mit etwas Öl einzureiben, bevor reichlich Gewürze und noch reichlicher Salz darauf kommen. Ein Teil dieser Würze wird nämlich während des Grillens wieder abtropfen. Salz ist genau das Richtige für knusprige Hühnerhaut. Manche Kenner der Materie legen ihre



Hühnerteile sogar für einige Stunden in Salzlake ein, bevor sie abgetupft und gewürzt auf den Grill kommen.

Zum Hühnerschenkel passt allerlei kräftige Würze, es gibt aber einige Kombinationen, die schlicht kongenial sind, wie etwa: Rosmarin – Zitrone – Olivenöl



– Knoblauch / Ingwer – Chili – Honig – Sojasauce / Joghurt – Tandoori-Gewürz – Kreuzkümmel – Koriander oder Orange – Oregano – Cayenne. Diese Aufzählung erhebt natürlich keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit und die Vielfalt geht bei den Dippings gleich weiter. Die Amerikaner tauchen ihre Wings and Drums gerne in eine Sauce aus Blauschimmelkäse, Apfelessig und Mayonnaise. Besonders lecker sind aber auch Rosmarin-Aioli, Salsa Verde, indonesische Erdnuss-Sauce, Feigensenf und vieles andere mehr. Bieten Sie mehrere dieser Saucen in Schälchen zum Huhn als Fingerfood an und Sie werden mit wenig Aufwand und sehr überschaubarem Budget gehörigen Eindruck schinden.

**Gelingsicher.** Wie schon gesagt, kann man bei Hühnerschenkeln bei ein wenig Aufmerksamkeit eigentlich nicht allzu viel falsch machen. Wenn man einen Grill mit Deckel besitzt und damit umzugehen weiß, gelingen sie jedoch noch besser. Grillen Sie dafür die Schenkel bei mittlerer Hitze für ein paar Minuten direkt über der Glut rundum an, damit sie etwas Farbe nehmen. Dann werden die Teile indirekt – also seitlich der Glut bzw. des Brenners platziert und natürlich unter dem Deckel – langsam fertig gegrillt. Dafür sollten Sie etwa eine halbe Stunde einplanen und die Temperatur nicht zu hoch wählen. Fertig sind die Schenkel dann, wenn man es ihnen ansieht: Sie sind rundum braun und knusprig. Sind Sie dennoch nicht ganz sicher, ob die Schenkel wirklich durch sind, stechen Sie mit einem Spieß beim Gelenk oder der dicksten Stelle an. Ist die austretende Flüssigkeit klar, passt es.

100 % heimisches Huhn



**TITZ-Hühner** stammen von heimischen, bäuerlichen Familienbetrieben. Alle Hühner werden **GARANTIER** unter tierärztlicher Kontrolle gehalten und mit mindestens 50% Mais, ohne Tiermehl, ohne antibiotische und ohne chemische Leistungsförderer gefüttert. Welches Produkt aus der TITZ-Palette Sie auch wählen - Sie erhalten eine Qualität, die ausgezeichnet schmeckt.

**JOHANN TITZ GmbH**

Rohr an der Raab 66  
A-8330 Feldbach | Steiermark  
Tel. +43 (0) 3115 / 23 46-0 | [www.titz.at](http://www.titz.at)

100 % guter Geschmack

# Grill-Star Halloumi



## HALLOUMI-MANGO-SPIESSE

Für dieses schnelle, aber sehr effektvolle und delikate Gericht müssen Sie lediglich Halloumi und Mango-Fruchtfleisch in Würfel schneiden und auf gut gewässerte Holzspieße stecken. Rundum grillen und auf frischem Rucola anrichten. Mit etwas Balsamico und frischem Pfeffer marinieren. Die fruchtige Süße der Mango passt hervorragend zum pikanten Aroma des Halloumi.

## HALLOUMI IM PAPRIKA-MANTEL



Rote Paprikaschoten am Grill rundum rösten, bis sich die Haut leicht lösen lässt. Den Halloumi in daumendicke Stifte schneiden und grillen. Dann die Halloumi-Stifte mit ein paar Tropfen Olivenöl, etwas frisch geriebenem Pfeffer und Oregano in die geschälten

Schoten einwickeln, mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren. Außen wenig salzen (der Halloumi bringt die nötige Würze mit) und kurz auf dem geölten Rost nochmals grillen. Mit frischem Weißbrot servieren.



Der Halloumi ist weltweit als typische Käse-Spezialität der Mittelmeer-Insel Zypern bekannt und auch in Österreich immer beliebter und nahezu überall erhältlich. Dieser halbfeste Käse, der aus Schafs- bzw. Ziegen- und Kuhmilch hergestellt wird, kann sowohl roh als auch gekocht, gebacken, gebraten oder gegrillt genossen werden. Ganz gleich, welche Zubereitungsmethode man wählt – der Halloumi schmilzt nicht, sondern behält seine charakteristische Form, während sich an der Oberfläche beim Braten oder Grillen eine goldbraune Kruste bildet.

Schon seit Jahrhunderten ist dieses Käseprodukt ein wesentlicher Bestandteil der zypriotischen Küche und ist eng verbunden mit der kulinarischen Inseltradition. Für die Zyprioten ist der Halloumi nicht einfach ein Stück Käse, sondern vielmehr Teil des traditionellen Lebens und kulturellen Erbes. Er ist eng verbunden mit der Solidarität zwischen den Städten und Dörfern, die auch heute noch auf der Insel vorherrscht. Seine geschichtlichen Wurzeln reichen sogar fast 500 Jahre zurück: Historische Berichte aus dem Jahr 1554 – der Zeit der venezianischen Herrschaft – belegen, dass Halloumi schon zu dieser Zeit auf Zypern produziert wurde. So berichtete einst der bekannte venezianische Schriftsteller Florio Bustron von einem Käse namens „caloumi“, der im Monat März produziert wird – einem Zeitraum, wo in großen Mengen besonders fett-haltige Milch in bester Qualität vorhanden ist.



## Bratkäse sommerleicht

Der milde österreichische Grill- und Bratkäse ist ebenso „hitzebeständig“ wie die mediterranen Typen dieser Spezies, aber weicher im Biss und deutlich milder. Und er ist unglaublich vielseitig einsetzbar – vom fast unzerstörbaren Backkäse bis hin zum Raclette, vom edlen Tofu-Substitut im Wok bis zum Käsesteak am Grill. Kombinierbar ist dieser Käse ebenfalls sehr vielseitig, sogar mit Soja, Honig und Rotkraut. Nichtsdestotrotz passt der Grill- und Bratkäse auch ganz besonders zu südlichen Aromen, die wir für unser Rezept gewählt haben:

Der Käse wird bei mittlerer Hitze auf dem gut geölten Rost gegrillt und dabei nur einmal gewendet – nämlich dann, wenn er auf der Unterseite schon gut Farbe genommen hat.

Ein Salat mit Rucola, schwarzen Oliven, Kirschlorbeeren und getrocknetem Oregano ist das Bett für den frisch gegrillten Bratkäse, der dann kurz vor dem Servieren mit Meersalz, frischem Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl mariniert wird. Dazu passt frisches Weißbrot.

So heiß.  
So vielfältig.

Neue Sorten!



Hergestellt aus bester österreichischer Kuhmilch, kann der fein schmeckende Weichkäse innerhalb weniger Minuten zubereitet werden: auf dem Grill oder in der Pfanne, als schneller Snack, feine Beilage oder auch als köstliche Hauptspeise.

Einfach schnell probieren!

- Qualität aus Österreich ✓
- fettfreie Zubereitung möglich ✓
- für Ovo-Lacto-Vegetarier geeignet ✓
- einzelverpackt ✓



Rezeptideen auf  
[www.gusteria.com](http://www.gusteria.com)

**GUSTERIA**  
So schnell. So gut.

[www.gusteria.com](http://www.gusteria.com)



# BBQ auf Balkonien

## Urban Grilling

In einer Metropole zu wohnen birgt viele Vorteile. Grillfeste gehören jedoch aus naheliegenden Gründen eher selten dazu. Mit einer neuen Generation an Balkonkompatiblen Geräten ist jetzt aber alles anders.

Text: Nicole Hoffmann

bequemes Gerät. Denn selbst die Reinigung erfolgt größtenteils selbsttätig – nach der Pyrolyse sind lediglich die Asche abzuwischen und die Fett-Auffangschale zu entleeren. Und wer Platz hat, sollte sich den leichtfüßigen Stand dazu nehmen, der eine ideale Arbeitshöhe ermöglicht. Die Abdeckhaube hingegen ist eine Frage der Philosophie, denn das Alugußgehäuse und die Fiberglas-Teile sind wirklich total wetterfest.

## GRILLEN AM BALKON – WAS IST ERLAUBT?

Das Bundesgesetz ist relativ unpräzise: Grundsätzlich ist Grillen am Balkon erlaubt, die Nachbarn haben laut § 364 Abs. 2 ABGB Geruchsbelästigung hinzunehmen, wenn sie das ortsübliche Maß nicht überschreitet. Hinderlicher sind verwaltungsrechtliche Einschränkungen, die in Landesgesetzen festgelegt sind.

In **Wien** besagt das Feuerpolizei- und Luftreinhaltegesetz, dass mit Feuer und seinen Emissionen dergestalt umzugehen ist, dass keine Gefährdung oder unzumutbare Beeinträchtigung anderer entsteht. Übertretungen können vom Magistrat mit bis zu € 21.000,- Strafe geahndet werden.

Die MA 36 kann (als Feuerpolizei) bei Vorliegen einer Gefährdung bzw. bei unzumutbarer Belästigung durch Rauchentwicklung (nicht aber bei Belästigung durch Speisengeruch!) einschreiten. Bei der Verwendung von elektrischen Grillgeräten ist das Feuerpolizeigesetz allerdings nicht anwendbar.

Auch in **Linz** ist das Grillen auf dem Balkon eines Mehrfamilienhauses nicht grundsätzlich verboten, die Berufsfeuerwehr legt aber Wert auf die Formulierung „Grillen am Balkon mit offenem Feuer ist grundsätzlich nicht gestattet“. Damit werden in Linz Kohle und Gas de facto ausgeschlossen.

Die häufigste Grundlage für Grillverbote bzw. -einschränkungen ist jedoch die Hausordnung. Sowohl in Mietshäusern, wie auch bei Eigentumswohnungen ist dies meist gesondert geregelt und schließt oft die Verwendung von Gas oder Kohle aus.

Der Bewohner urbaner Kernzonen ist in der Regel Hauspartei, vielfacher Nachbar und architektonisch introvertiert. Gemeinsame Grünflächen und öffentliche Parks sind für Außenküchen im Normalfall tabu, als private Freiluftzone bleibt bestenfalls der Balkon. Und selbst jener ist in den meisten Fällen ein durch Gesetze und Hausordnungen streng geregeltes Terrain (siehe Kasten), Grillbrennstoffe wie Kohle und Gas sind strikt untersagt. Alleine das E-Werk bleibt als Energielieferant, als Werkzeug kommt daher nur die E-Klasse der Grillgeräte in Frage. Diese hat allerdings keinen allzu guten Ruf, denn schon mit einer ordentlichen Grillpfanne am Herd sind bisher bessere Ergebnisse zu erzielen gewesen als mit den elektrischen Röstern. Und echten Grillfans ist ja selbst dies zuwider.

**Hoffnungsträger.** Waren ernstzunehmende Grillergebnisse früher elektrisch tatsächlich kaum zu bewerkstelligen, hat sich das mit Webers

neuer Generation der „Q“-Reihe gründlich geändert. Diese kompakten Grillgeräte gleichen ihren Gas-gefeuerten Geschwistern nicht nur in der zeitgenössischen Äußerlichkeit, sondern auch in der kompromisslosen Praxis-tauglichkeit. Eine Heizspirale mit echten 2.200 Watt Leistung sorgt bei beiden verfügbaren Größen für Grillpower, im kleineren Modell (dem „Q 140“) sogar so sehr, dass die „Vollgas“-Einstellung nur für die Aufheizphase und die Pyrolyse in Frage kommt (siehe unser Test auf Seite 56), denn fürs Grillen ist das in den meisten Fällen zu heiß. Umsomehr der porzellanemaillierte Gussgrillrost, mit dem die „Weber-Q“ jetzt allesamt ausgestattet sind, einen extrem guten Wärmeleiter darstellt und rasch ein sehr schönes Grillmuster auf die Oberfläche des Fleisches zeichnet. Auch die Form des Deckels ist optimal für den schnellen Aufbau hoher Temperaturen geeignet. So dauert es nur unwesentlich länger als bei einem Gasgrill, bis die ideale Grilltemperatur erreicht ist.

Das gilt auch für den größeren „Q 240“ mit der identen 2.200 W-Heizspirale, der sein deutlich größeres Volumen mit einem zusätzlichen Hitzereflektor aus Aluminium an der Innenseite des Deckels kompensiert. Diesen Deckel möglichst geschlossen zu halten, empfiehlt sich aber nicht nur im Sinne der optimalen Betriebstemperatur, sondern auch der gutnachbarlichen Beziehungen wegen.

**Land am Strome.** Die Kraft für diese neue Generation an Elektrogrillern kommt aus der Steckdose – und zwar bitte so direkt wie möglich. Tatsächlich kann die Verwendung eines Verlängerungskabels sehr viel von der Power kosten, denn 2.200 Watt Leistungsaufnahme sind ein sehr theoretischer Wert, wenn der geringe Kabelquerschnitt und die Wicklungen der Kabeltrommel den Widerstand massiv erhöhen. Wer dies beachtet und seinem „Q“ seine 10 Minuten zum Aufheizen gibt, hat mit diesem Elektrogrill ein extrem unkompliziertes, sicheres und



Ohne **MAUTNER MARKHOF** schmeckt's nach nix.  
1841

# Steaks auf Artner-Art



im Lokal am Franziskanerplatz, als auch in jenem auf der Wieden steht jeweils ein waschechter „Josper“ – das ist ein spanischer Hochleistungsgrill für Gastronomen, von denen jeder einzelne etwa so viel kostet wie ein 5er BMW. „Freude am Grillen“ ist denn auch für die Küchencrews angesagt, die inzwischen locker auf dem Niveau nordamerikanischer Edel-Steakhäuser operieren.

**B**eim Weingut Artner ist nicht nur der Wein gut. Auch die gastronomische Linie der Familie – personifiziert durch den smarten Markus Artner – gehört zweifelsfrei zur Spitzenklasse. Zwei Haubenlokale in Wien werden von Fachpresse wie Publikum mit Lob überschüttet, ein drittes ist bereits in Arbeit. Allen gemeinsam ist der ausgesprochen sympathische Zug, dass dort gegrillt wird – und zwar so richtig, über weißglühender Holzkohle und bei 400°C.

Dafür haben die Artners ganz tief in die Winzertasche gegriffen, denn sowohl

Und Rinder-Steaks sind tatsächlich das Megathema der Grillkarte des Artner, die jedem Fleischliebhaber die Freuden tränen in die Augen treibt. Von der blättrig geschnittenen „Hüferlspitz-Tagliata“ bis zum Kobe-Beef aus Neuseeland reicht das Spektrum. Hauptdarsteller in Sachen Rohstoff sind bestes Hereford-Beef aus den USA und die „Simmentaler Kalbin“ aus Salzburg, unser absoluter Favorit. Denn dieses trocken gereifte Fleisch ist zart, hat aber dennoch Biss und ein wirklich schönes, intensives Rindfleisch-Aroma ohne jegliche dumpfe Noten, die uns bei weitgereister Importware aus Südamerika im Vakuum-Pack so gerne begegnen. Perfekt auf den gewünschten Garpunkt gegrillt, haben es uns hier besonders das Côte de Bœuf (Rindskotelett), die Short Ribs und das klassische Rib Eye Steak angetan.

Wer dies nicht nur selbst probieren, sondern auch einmal mit eigenen Augen sehen möchte, wie trocken gereiftes Rindfleisch aus der Oberliga aussieht, sollte dem Restaurant am Franziskanerplatz den Vorzug geben. Dort hängt im Gastraum nämlich ein gläserner Kasten, in dem das „Dry

Aged Beef“ von den Gästen bestaunt wird, wie weiland Schneewittchen von den sieben Zwergen.

**Steak-Geheimnisse.** Ein Blick hinter die Kulissen der Bienenstock-artigen Küche zeigt ein paar weitere interessante Details für Steak-Liebhaber. So wird etwa die Holzkohle im „Josper“ extra für die Artners im Wienerwald aus bestem Hartholz gekühlt, es ist ausgesprochen großformatig und von enormer Ausdauer. Rund sechs Stunden lang glühen die 15 Kilogramm im geschlossenen System des Ofens am Stück, bei Bedarf und entsprechender Luftzufuhr mit über 400°C. Das gibt auf der Fleischoberfläche jene blitzschnelle Karamellisierung, die den Saft hält und die Aromen bringt.

Auf den Garpunkt fertig gegrillt wird das Fleisch dann eine Etage höher mit Respektabstand zur Glut. Geschnitten wird das rohe Fleisch bei den Artners übrigens immer ausgesprochen dick, das Filet hat vor dem Gang auf den Rost gut 7 bis 8 cm Höhe, das Ribeye mindestens 3 cm. Damit sicher genug Würze ins Fleisch kommt, erhält jedes Steak in der Ruhephase zwei Pipetten-Injektionen, die es mit unterschiedlichen Würzsaucen versorgen.

Wer noch mehr wissen will: [www.artner.co.at](http://www.artner.co.at).



Mehr hoch als breit – die grandiosen Filetsteaks am Josper-Grill.

Die Show-Reifung im noblen „Artner“ am Wiener Franziskanerplatz.



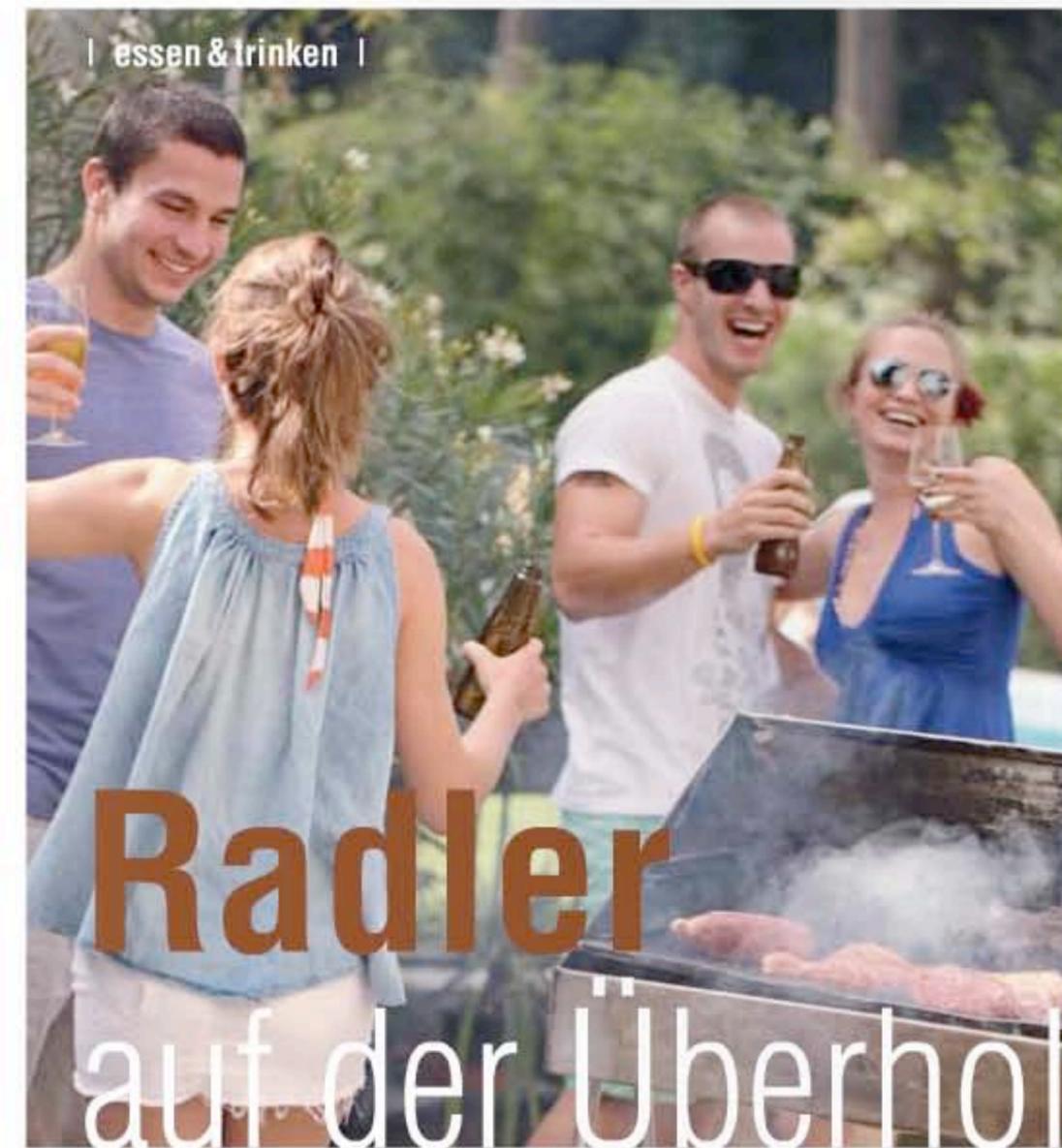
## PERFECT TOOL

Ein warmer Sommerabend in geselliger Runde. Würziges Grillaroma liegt in der Luft und steigert die Vorfreude auf perfekt gegrillte Steaks, Shrimpspieße und andere Leckereien. Mit den einzigartigen Grills und dem vielfältigen Zubehör von Weber® erleben Sie und Ihre Gäste das absolute Grillvergnügen mit der Gelinggarantie. Schöner kann Genießen gar nicht sein.



[PERFEKTGRILLEN.AT](http://PERFEKTGRILLEN.AT)

DER GRILL. DAS ORIGINAL.



# Radler auf der Überholspur

Mit ihrem erfrischend fruchtigen Geschmack und dem niedrigen Alkoholgehalt sind die Radler in ihren verschiedensten Variationen perfekte Durstlöscher für die Sommer- und Grillzeit.

Text: Nicole Hoffmann



**Summer Feeling.** Den nach eigenen Angaben erfrischendsten aller Radler präsentiert Zipfer mit dem neuen „Limetten Radler“. Frei von Süßstoffen und mit natürlichem Fruchtsaft aus sonnengereiften Limetten gemixt, wird er diesem Anspruch völlig gerecht und schont mit nur 35kcal pro 100ml außerdem noch die Figur.

Ähnlich zeichnet sich auch der „Radler naturtrüb“ aus der Privatbrauerei Schloss Eggenberg durch seine einzigartige Mischung aus Vollbier mit natürlicher Limonade aus Holunderblüten,

Limetten und echtem Zitronensaft aus. Das Mischverhältnis liegt hier bei 50:50.

**Beerenstark.** Eine besonders fruchtige Komposition hat „Ottakringer“ mit dem „Radler Johannisbeere“ kreiert. Dieser kombiniert „Ottakringer Helles“ mit Johannisbeer-Fruchtsaft, der für einen sehr intensiven, aber dennoch spritzigen Geschmack sorgt und dem Drink eine ansprechende rot-violette Farbe verleiht. Damit – und mit den leichten 2,7% Alkohol – dürfe der neue „Ottakringer Radler“ wohl insbesondere die Damenwelt ansprechen.

Ebenso wie der „Himbeer Radler“ von Stiegl, der – wie auch die Sorten „Zitrone“ und „Grapefruit“ – jetzt mit echtem Fruchtsaft und ohne künstliche Süßungsmittel hergestellt wird.

Bei diesem breiten Angebot an Geschmacksvarianten ist garantiert für jeden das Richtige dabei. Und bei nur etwa halb so hohem Alkoholgehalt im Vergleich zu reinem Bier darf's schon einmal das eine oder andere Fläschchen mehr sein, um sich hier durchzukosten. Na dann – Prost!

**D**aher werden die Mixes aus Bier und Fruchtsaft bzw. Limonade auch immer beliebter. Und es tut sich derzeit auch extrem viel, was das Angebot angeht. Denn nahezu jede österreichische Brauerei wartet zum Saisonstart mit neuen Produkten und Geschmacksrichtungen auf. Viele davon sind (leider) nur regional erhältlich, die Neuheiten der großen Brauereien werden hingegen natürlich national im Lebensmittelhandel angeboten.

**Zitrus-Frische.** Die beliebteste Geschmacksrichtung beim Radler ist der Mix mit Zitrone, weshalb es hier auch die meisten Neuheiten gibt – beispielsweise das erfrischende und leichte „Rieder Lemon“ der Brauerei Ried oder den „Radler trüb“ von Ritterbräu, dessen Flasche mit einem praktischen

Twist-off-Verschluss zum Aufreißen ausgestattet ist. Andere Brauereien wie Egger oder Villacher haben ja schon seit langem entsprechende Produkte im Portfolio.

**Kräuter-Mix.** Der beliebteste Radler des Landes ist aber der „Gösser Natur Radler Zitrone“. Klar also, dass man dem Klassiker nun eine zusätzliche Sorte zur Seite stellt: Der „Gösser Natur Radler Kräuter“ ist ein naturtrüber Biermix, der mit nur 2% Alkohol und heimischen Sommerkräutern besonders erfrischend schmeckt.

Noch prickelnder schmeckt in der heurigen Saison auch der „Puntigamer Almrädler“. Denn mit einer überarbeiteten Rezeptur hat man das Original unter den Radlern nochmals verbessert und

den Anteil an „Almdudler“-Kräuterlimonade auf 60% erhöht. Gleichzeitig wurde auch das Design komplett überholt. Um dem Trend zu kleineren Gebinden Rechnung zu tragen, ist der „Almrädler“ jetzt zusätzlich zur 0,5L-Mehrweg-Flasche sowie der 0,5L-Dose außerdem auch in der eleganten 0,33er-Einwegflasche erhältlich.

Die Antwort aus Hirt auf den aktuellen Radler-Boom heißt „Radler Kräuter naturtrüb“. Wie alle „Hirter“-Biere wird dieser aus reinem Bergquellwasser der eigenen Quellen gebraut. In der Rezeptur besticht der „Hirter Radler Kräuter naturtrüb“ neben Alpenenzian, Zitronenmelisse und Salbei v.a. durch fruchtige Holunder-Noten, für einen geschmacklichen Akzent sorgen zudem etwas Koriander und Ingwer.

## BP Gas Light

Die leichte Gasflasche für Grillen und Freizeit

Gutschein über € 7,50

Bei Vorlage dieses Gutscheines aus Grillzeit kostet die 10kg BP Gas Light Füllung um € 7,50 weniger\*

BP Gas Vertriebsstellen erfahren Sie unter der Telnr. 0800 / 21 60 52 oder unter [www.bpgas.at](http://www.bpgas.at).

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Stempel der BP Gas Vertriebsstelle

**BP Gas light**  
Das Leichtgewicht von BP Gas.

Ich stimme zu, dass meine Daten durch BP Gas Austria gespeichert und verarbeitet und zum Zwecke der Zuwendung von Informationen und Angeboten des Unternehmens per Post und auf elektronischem Weg (E-Mail) auch nach Ablauf des Gültigkeitsdatums des Gutscheines verwendet werden. Ich kann diese Einverständniserklärung jederzeit durch ein E-Mail an [bp.gas.austria@bp.com](mailto:bp.gas.austria@bp.com) oder per Post widerrufen.  
\* Gutschein gültig bis 31.08.2011; nur beim Kauf einer 10kg BP Gas Light Füllung. Pro Kauf ist nur 1 Gutschein einlösbar. Keine Barablässe.

BP Europa SE Zweigniederlassung BP Gas Austria / Franz-Böttzner-Str. 78, 5071 Wals, Sitz: Wals, FN 343335 t, Firmenbuchgericht: Landesgericht Wien Neustadt



BP Gas Austria

# Grillgenuss ohne Risiko

Grillen ist bei objektiver Betrachtung nicht nur die älteste, sondern auch eine besonders gesunde Zubereitungsmethode. Schon allein deswegen, weil durch die hohe Lufttemperatur die Oberflächenstruktur des Grillguts rasch verschlossen wird, wodurch wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten bleiben.

Aber auch deswegen, weil hier in der Regel kein Fremdfett zugefügt, sondern Eigenfett ausgebraten wird. Und last but not least sorgen die Röststoffe, die sich durch die Maillardreaktion auf der Oberfläche des Grillguts bilden, nicht nur für den sehr delikaten Geschmack, sondern sind auch unserer Verdauung ausgesprochen förderlich. Wie überall im Leben kann man aber auch beim Grillen einiges falsch machen.

**Die häufigsten Fehler.** Wenn beispielsweise Fett oder ölige Marinade in die Glut tropft, können sich durch die Verbrennung des organischen Materials polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK, z.B. Benzpyren) entwickeln, die als Krebs erre-

gend identifiziert wurden. Das betrifft nicht etwa nur den sichtbaren Rauch, sondern kann auch weitgehend unsichtbar, also quasi gasförmig, vonstatten gehen. Um dies zu vermeiden, sollte mariniertes Fleisch gut abgetupft, fetteres Fleisch wenn möglich indirekt – also nicht direkt über der Glut oder dem Brenner – gegrillt werden. Es gibt aber auch keinen Anlass, in Panik zu verfallen, wenn doch einmal etwas anbrennt. Denn einerseits weiß unsere Verdauung seit jeher mit einer gewissen Dosis an Schadstoffen umzugehen, andererseits bindet gerade das verbrannte Fleisch das schädliche Benzpyren, das dadurch quasi vom misslungenen Grillgut einfach weggeschnitten werden kann. Senf, scharfe Gewürze, aber auch Marinaden neutralisieren Benzpyrene außerdem nachgewiesenermaßen zum Großteil. Verzichten Sie zur Herstellung von Marinaden lieber auf Sonnenblumen-,



Weizenkeim- und Maiskeimöl, denn diese Ölsorten oxidieren unter Hitzeinfluss zu gesättigten Verbindungen. Besser geeignet sind die hitzebeständigen Öle der Erdnuss und der Olive, aber auch Raps- und besonders Traubenkernöl.

Beim Grillen von gepökeltem Fleisch mit sehr hohen Temperaturen (jenseits der 140 Grad) können aus dem Nitrat des Pökelsalzes in Reaktion mit Proteinen die sogenannten Nitrosamine entstehen, die ebenfalls zu den Krebs erregenden Verbindungen zählen. Zwar werden auch diese Nitrosamine durch Senf, Kren & Co. weitgehend neutralisiert, können aber bei richtiger Zubereitung – soll heißen bei passender Temperatur – völlig vermieden werden.

Ein unterschätztes Gefahrenpotential bergen hingegen ungeeigneter Brennstoff und falsche Anzündhilfen. Papier, Altholz und Tannenzapfen gehören nicht ins das Grillfeuer, denn deren Rauch enthält gesundheitsschädliche Substanzen. Auch Weichholz soll wegen seiner natürlichen Harzeinschlüsse nicht zum Grillen benutzt werden, Rinde ist wegen etwaiger Pflanzenschutzmittel suboptimal. Haben Sie mit Alkohol oder gar Benzin beim Feuer machen nachgeholfen, sollten Sie unbedingt bei geöffnetem Deckel einige Zeit zuwarten, bevor Sie ihr Grillgut auf den Rost legen.



Von Alfred Kohalek

## Spring-Time

**Der Frühling ist längst** ins Land gezogen, in Adlboller-Jacks Garten sieht heuer alles sehr aufgeräumt aus: Die Wiese erfreut sich eines frischen Grüns, was um diese Zeit blühen soll, blüht, und die Hecken zu den Nachbarn sind frisch gestutzt und gar nicht einmal so schief wie die Jahre zuvor. Ach ja, für alle, die mit dem Namen Adlboller-Jack nicht wirklich etwas anfangen können: Eigentlich heißt der wahrscheinlich letzte wirkliche Grill-Junkie in unserer Runde mit Vornamen Rudolf, wir sagen aber alle Jack zu ihm, weil er immer alles checken muss. So hat er auch heuer wieder den größten Teil der neuen Zubehör-Utensilien, die die diversen Hersteller auf den Markt gebracht haben, aufgekauft und zur ersten größeren Frühlings-Grillage geladen. Vorbildlich hat er bereits alle Griller gereinigt, die Kohle dem Kamin zum Vorglühen übergeben und gemeinsam mit seiner neuen Flamme hatte er bereits Salate, frisches Gebäck, Gemüse, Senf, Ketchup und Saucen sowie die zu grillenden Steaks und eine sehr herzhaft dreinblickende Lammkeule vorbereitet. Wir nannten seine neue Liebe übrigens spontan Trudi, die Teufelstaube, weil sie stets so aufgeregt zwischen Küche im Haus, Essplatz auf der Terrasse und Grillplatz im Garten hin- und herflatterte, obwohl der Adlboller-Jack sie einfach nur Gerlinde rief.

Der Steak-Spezialist in unserer Runde, aufgrund seiner langen Haare Meister Angora-Proper genannt, hat bereits begonnen, die unterschiedlichen Steaks – da hat der Adlboller-Jack wahrlich keine Kosten oder Mühen gescheut – mit Rubs und Gewürzpasten zu präparieren. Mit geübtem Kennerblick ortete ich bereits beim ersten flüchtigen Steak-Scan neben schönen Club- auch Porterhouse- und T-Bone-Steaks vom Jungrind sowie vom Rinderfilet, vom Lamm und vom Schwein. Völlig uneigennützig suchte ich mir das eine oder andere Prachtstück für mich persönlich aus und bat Meister Angora-Proper, sie für mich als Puristen nur mit geschrotetem Pfeffer und grobem Meersalz einzureiben. Die Sissi und ihr Angetrauter, der Franz von da Sissi, hatten den Tisch gedeckt und Trudi flatterte um die Getränke.

Was soll ich sagen, das Bierfass war kaum leer, kam der Adlboller-Jack auf die Idee, im Rudel über die Griller zu springen. Was anfänglich auch recht gut funktioniert hat, doch dann fädelt eine von uns ein, flog gemeinsam mit der Weberkugel hin, wir auf ihn drauf und ganz unten die weit über 400 Grad heiße Kohle. Der Sprung in den Pool verschaffte nur kurzfristig Linderung, wir verbrachten den Rest des Nachmittags mit sanften Olivenöl-Massagen und weiteren Bieren. Muss einmal nachfragen, was aus all den herrlichen Steaks geworden ist.

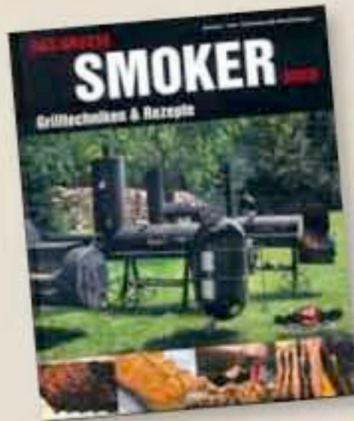


„Senf und scharfe Gewürze sind natürliche Bodyguards“

Mag. Christian Putscher  
Ernährungswissenschaftler

# Grillen lesen

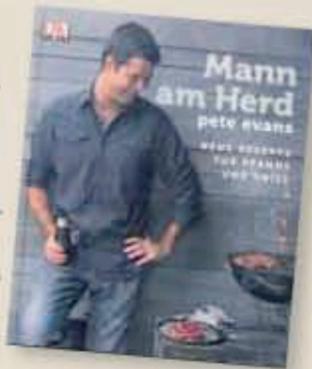
So wie der Volkssport Grillen an sich, wird auch Lesestoff zu diesem Thema immer populärer. Die Verlage haben längst die Unerschöpflichkeit des Wissensdurstes von uns Hobbyröstern erkannt, daher ist das Angebot an einschlägiger neuer Literatur in den Regalen des Buchhandels auch heuer wieder recht üppig geraten. Ganz wie im richtigen Leben gibt es jedoch auch hier mehr Spreu als Weizen, die wir für Sie voneinander trennen.



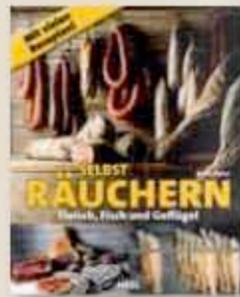
**Smoking.** „Das große Smoker Buch“ von Karsten Aschenbrandt und Rudolf Jäger ist eine willkommene Lektüre für all jene, die sich mit dem Gedanken tragen, einen Smoker anzuschaffen, um echtes Barbecue betreiben zu können – in der Regel also für Fortgeschrittene des Grill-Metiers mit dem entsprechenden Platz im Garten oder auf der Terrasse. Zumindest die ersten 40 Seiten des insgesamt 160 Seiten starken Hardcover beschreiben sich mit den Grundlagen und Gerätetypen des BBQ und sind eine echte Entscheidungshilfe für Greenhorns. Der Rest des Buches ist Rezepten und Zubereitungstipps gewidmet, deren Praxisrelevanz über die oft recht hemdsärmeligen Fotos hinwegtröstet. Alles in allem steht hier die Information im Vordergrund und weniger der Augenschmaus. Der Preis des Großformats ist mit rund € 30,- durchaus gerechtfertigt. ★★★★★

## Gender Food I.

Ein Australier namens Pete Evans beschert uns den 260 Seiten-Schmöker „Mann am Herd“ in gebundener Ausgabe, der im Original „My Grill“ heißt, was die Sache viel eher trifft. Denn die meisten Rezepte sind sowohl für draußen als auch drinnen geeignet, der Schwerpunkt liegt jedoch eindeutig outdoor. Dieses Grill- und Kochbuch für echte Kerle wird aber auch mehrheitlich der interessierten Damenwelt gefallen, denn die vielen Rezepte sind ausgesprochen originell, ausreichend detailliert beschrieben und vor allem spricht aus ihnen die Praxis des Vielgrillers. Die Fotos wirken ebenfalls authentisch und ausgesprochen appetitanregend. Für knapp € 20,- also ein echtes Schnäppchen. ★★★★★



**Selbst ist der Rauch.** Auf den ersten 60 seiner 126 relativ kleinformatischen Seiten erzählt uns das Softcover „Selbst Räuchern“ von Maria Sartor sehr übersichtlich von den Grundlagen des Räucherns und liefert ausgesprochen brauchbare Tipps mit professionellem Hintergrund. Dann kommt der Rezeptteil: Die Fotos haben nicht immer etwas mit den Rezepten zu tun, die auch sonst nicht zu den Stärken des Büchleins zählen. Mit einem Preis von rund € 15,- ist aber auch das halbe Buch durchaus eine lohnende Investition für ambitionierte Räucherfans. ★★★★★



**Gender Food II.** Der Oetker-Titel „Das schmeckt Mann“ richtet sich ja an sich nicht notwendigerweise ausschließlich an die maskuline Bevölkerungshälfte, inhaltlich ist das rund 130 Seiten umfassende Hardcover aber dann doch als Männer-Kochbuch angelegt. Also wird hier nichts dem Zufall überlassen und über jedes Detail in knapper Sprache informiert. Zubereitungszeit, Garzeit, Temperatur und Prozedur werden im Stile eines Tagesbefehls übermittelt, was sich letztendlich als platzsparend und ziemlich deppensicher erweist. Die Fotografie ist ausgesprochen gut und wirkt im Kontrast zum Text fast schon romantisch. Auch für dieses Hardcover sind knapp € 20,- mehr als fair, in Lightversion als Taschenbuch ist es sogar schon um € 10,- zu haben. ★★★★★



**Wer hat's erfunden?** Ulrich Bernold, in der Grillszene kurz „Grill-Ueli“ genannt, ist Schweizer BBQ-Champion, Fernseh-Grilleur beim SF und auch in Österreich kein Unbekannter. Mit seinem neuen, schön illustrierten Buch, das ganz im Zeichen seines Spitznamens steht und auch sonst natürlich auf die Produkte und Methoden des diplomierten Metzgermeisters zugeschnitten ist, gibt er einen interessanten Einblick in jene Grillgeheimnisse, die ihm bereits etliche internationale Meisterschaftspreise und seinen guten Ruf eingebracht haben. Die Angaben sind daher bündig, jedoch kompetent und präzise, setzen aber schon etwas Fingerspitzengefühl und kulinarische Vorkenntnisse voraus. Sowie ein Budget von 50 Schweizer Franken, die das Buch in Uelis Internetshop [www.grillueli-shop.ch](http://www.grillueli-shop.ch) kostet. ★★★★★

**Billig.** Nicht einmal € 10,- kostet „Das ultimative Grillbuch“ vom selbsternannten „GrillKönig“, das gewogene 957 Gramm dicht bedrucktes Papier auf die Waage bringt – und schon bei den Grill-Basics vor Fehlinformationen wie Flachheiten nur so strotzt. Die offensichtlich aus unterschiedlichen Quellen zusammengestapelten Rezepte sind demnach qualitativ sehr unterschiedlich, aber nie wirklich herausragend und oft grilltechnisch einfach grundfalsch. Statt genauer Informationen zu Grillmethoden und Temperaturverlauf gibt es bei Intros und Überleitungstexten überflüssige Banal-Stilblüten. Fotografie, Layout und Druck bewegen sich auf dem Kochbuch-Niveau der späten Siebziger. ★★★★★



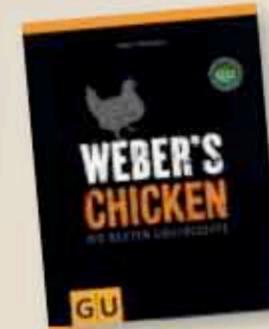
**Einkaufs-Stiftung.** Die deutsche Ernährungswissenschaftlerin Dagmar von Cramm ist Autorin des bei Stiftung Warentest um rund € 20,- erhältlichen Fachbuchs „Von Markt & Metzger“, das versucht, sich sowohl akademisch wie auch sinnlich dem Thema Essen zu nähern. Ein Spagat, der hier offensichtlich nicht sehr gelungen ist, denn der reichlich genussfeindlichen Einleitung sowie überholten Ernährungsdogmen folgen eher saftlose Rezepte, die großteils nach Diätküche klingen – und auf den mittelprächtigen Fotos auch so aussehen. Das ist sicher auch den Kalorienangaben geschuldet, die jedes Rezept begleiten und tatsächlich meist sehr diszipliniert angelegt sind. ★★★★★

## Einkaufs-Liste.

Ebenfalls von der Stiftung Warentest verlegt wurde der Titel „Koch Werkstatt“ des deutschen TV-Duos Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer, der auf 480 Seiten (um knapp € 25,-) 1.000 Tipps und Tricks zu Küchentechnik und Handwerkszeug gibt. Von A wie Abtropfsieb bis Z wie Zitronenkegel reicht das Spektrum der einzelnen Geräte-Beschreibungen, die nicht nur unerfahrenen Hausstands-Gründern bei der Erstellung ellenlanger Hochzeitslisten helfen könnten, sondern auch Fortgeschrittenen Inspirationen für den nächsten Einkauf liefern sollten. Garniert ist dieses enzyklopädische Küchenwerk etwas unsystematisch mit Rezepten, die sich bei genauerem Hinsehen aber als durchaus interessant entpuppen. ★★★★★



**„Weber's Grillbibel“** von Jamie Purviance war nicht nur für uns die vielleicht wichtigste Neuerscheinung des Vorjahres, mit zwei neuen, halb so dicken Ablegern des 320 Seiten-Schmökers will der Grillguru aus den USA jetzt an diesen Erfolg anschließen. „Weber's Steak“ und „Weber's Chicken“ stehen denn auch qualitativ völlig außer Streit, sind mit ihrer thematischen Fokussierung aber doch vor allem etwas für die jeweiligen Heavy User der behandelten Lebensmittel am Rost. Dafür aber natürlich übersichtlicher und wirklich sehr, sehr komplett. ★★★★★



## Go Horn!

Am 4. Juni treffen sich Grill-Begeisterte aus aller Welt im niederösterreichischen Horn zur 13. Österreichischen Grill- & BBQ-Staatsmeisterschaft – als Teilnehmer oder als Besucher.

Das Teilnehmerfeld bei diesem Grill-Wettbewerb ist so bunt wie das passende Salatbuffet. Aus aller Welt kommen die Profi-Mannschaften mit fünf bis acht Team-Mitgliedern, die sich mit der Zubereitung von fünf Gängen an die österreichische Spitze grillen wollen. 22 Teams haben bereits zugesagt, bis Juni werden wohl noch einige weitere dazukommen. An Gerichten fix vorgegeben sind für die Profis die Themen „Spareribs“, „Hühnerkeule“, „Rehrücken“, „Rindshüferl nach Barbecue-Methode“ und „Mehlspeise mit heimischen Früchten“. Zuschauer können sich dabei nicht nur den einen oder anderen Handgriff anschauen, sondern die Spezialitäten oft auch frisch vom Grill verkosten.

**Regelwerk.** Die Wettbewerbs-Teilnehmer sind angehalten, ihre Gerichte kreativ, aber vorwiegend mit regionaler Betonung zuzubereiten. Die Ergebnisse werden von



VIP-Gästen und mehreren Juroren verkostet und bewertet. Dabei fallen sowohl optische als auch geschmackliche Kriterien ins Gewicht. Nicht nur das Fleisch selbst, sondern auch die Beilagen und die Harmonie des präsentierten Tellers zählen. Punkte gibt es außerdem für die Tischdekoration, die Uniform der Teilnehmer und sogar für den Unterhaltungswert des Teams.

Für all jene, die selbst gerne an einem Wettbewerb teilnehmen möchten, sich den Profis aber noch nicht so recht gewachsen fühlen, findet



parallel die 6. Österreichische Freizeit- und Familien-Grillmeisterschaft statt. Im Zweierteam (zwei zusätzliche Hilfskräfte sind erlaubt) gilt es hier, Hühnerkeulen, Karreerosen vom Schwein und Grillbananen zuzubereiten. Die Bewertung erfolgt auf die gleiche Weise wie bei der Staatsmeisterschaft. Gegrillt wird von Samstagvormittag bis in den späten Nachmittag hinein – die Gewinnerteams werden



bei der Siegerehrung im Festzelt um 19 Uhr gekürt.

**Rahmenprogramm.** Die Staatsmeisterschaft findet im Rahmen der „Horn Festtage“ (2.–5.6.2011) statt, für Abwechslung sorgen ein buntes Programm mit Musik im Festzelt sowie Info-Stände und Profi-Beratungen zu allen möglichen Fleisch- und Grillthemen. Der AMA GrillClub ist in Horn natürlich ebenfalls mit einem eigenen Stand vertreten. Und jeder Besucher kann hier am Samstag einen von 15 wertvollen Sachpreisen gewinnen, darunter fünf Grillgeräte der Premium-Kategorie von Napoleon und Weber.

**Mitmachen.** Wer Lust bekommen hat, selbst mitzugrillen, kann sich noch bis 16. Mai anmelden. Alle Informationen, Wettbewerbsregeln und Teilnahmeformulare gibt es auf der Website des Österreichischen Grillverbandes Austrian Barbecue Association unter [www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at).

## Saubere Sache

Grillen mit Gas ist nicht nur praktisch, weil es wenig Aufwand macht und die Grill-Temperaturen einfach zu regulieren sind, sondern auch weil Rauch und Ruß dabei kein Thema sind.

**M**an kennt die Situation: Die lieben Gäste drehen entgegen der jeweiligen Windrichtung Runden um den Grill und aus dem Garten nebenan werden böse Blicke geworfen, weil Rauchschwaden den Himmel verdunkeln. Eine lästige Neben-

erscheinung, wenn der Wind in die Kohle fährt oder der Holzkohlegrill mit wenig Erfahrung bedient wird. Eine einfache und praktische Lösung bietet aber das Grillen mit Gas, denn mit Gas als Hitzequelle entsteht weder Rauch noch Ruß. Das einzige, was hier den Gästen vielleicht Tränen in die Augen treibt, ist die Freude über die Leckerbissen, die sie erwarten.

**Handlich.** Besonders komfortabel und daher die optimale Gasflasche für den Freizeitbereich ist „BP Gas Light“. Mit nur etwa der Hälfte des Gewichts von handelsüblichen Gasflaschen ist sie deutlich einfacher her- und wieder weggeräumt. Das halbtransparente Außenmaterial erlaubt außerdem Einblick in den Füllstand der Flasche,



was böse Überraschungen mitten in der Grillerei vermeidbar macht. „BP Gas Light“ ist österreichweit bei 600 Vertriebsstellen, darunter auch Tankstellen, erhältlich, wo genau, verrät die Website [www.bpgas.at](http://www.bpgas.at)

## Wenn ich gleich die Hüllen fallen lasse...



### Die erfreulichste Enthüllung des Jahres.

Nicht immer wird einer angekündigten Enthüllung mit so viel Vorfreude entgegengesehen, wie dieser. Also, worauf warten Sie noch? Blättern Sie um und genießen Sie meinen freizügigen Anblick.

# Almdudlers Mega-Promotion

Almdudler startete kürzlich die größte Promotion aller Zeiten: Unter dem Titel „Almphabet“ werden über den Zeitraum eines halben Jahres wöchentlich hochpreisige Gewinne verlost.

Insgesamt winken dabei 139 Hauptpreise und 10.000 Sofortgewinne, für die sich Almdudler verschiedene namhafte Kooperationspartner ins Boot geholt hat. So finden sich unter den begehrten Preisen u.a. ein Smart von Wiesenthal, zehn Business Class-Tickets von Austrian Airlines nach New York, weitere 50 Economy-Tickets für Europaflüge, zehn Urlaubswochen in Wagrain

im Salzburger Land, fünf coole Gilera-Runner-Motorroller, drei KTM eGnition Downhill Elektro-Bikes, zehn Raiffeisen Club-Konten mit je € 1.000,- Guthaben oder 50 Paar Atomic Freeride Ski inkl. Bindung. Wer am Gewinnspiel teilnehmen will, für den heißt es: kräftig „Almdudler“ trinken. Denn derzeit finden sich im Verschluss jeder „Almdudler“-Flasche ein Buchstabe des „Almphabets“ und ein Code. Jeder Buchstabe steht dabei für einen der Hauptgewinne, die abwechselnd verlost werden (beispielsweise „A“ für die AUA-Flüge). Der Gewinncode muss dann zur richtigen Zeit – also wenn der jeweilige Preis ausgespielt wird – im Internet ([www.almdudler.at](http://www.almdudler.at)) eingegeben werden. Das heißt, es sollten über den

gesamten Promotionszeitraum möglichst viele Verschlüsse gesammelt werden, um die Gewinnchancen zu erhöhen.

Wann welcher Buchstabe an der Reihe ist bzw. wann welcher Gewinn verlost wird, wird regelmäßig über Radio-Spots sowie via Facebook kommuniziert. Übrigens: Die Buchstaben finden sich nicht nur bei allen Sorten in den Verschlüssen der PET-Flaschen im Lebensmittelhandel, sondern auch in den Kronkorken der „Almdudler“-Formflasche in der Gastronomie. Es empfiehlt sich also, in der nächsten Zeit auch außer Haus verstärkt „Almdudler“ zu konsumieren – aber nicht vergessen, den Kellner um den Kronkorken zu bitten!



# Feuerkoch mit Doppelhaube

Adi Bittermann ist für Gastronomen ja kein Unbekannter. Er trägt seit acht Jahren zwei Hauben, ist heuer mit seinem Vinarium in Göttlesbrunn zum Topwirt des Jahres gekürt worden und jetzt auch noch dem Grillen verfallen.

Text: Michael Schubert

turküche mit jenen des Grillens und bereitet gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern Schritt für Schritt mehrgängige Menüs auf den neuesten Gas- und Holzkohlegrillgeräten von Weber.

Beispiel gefällig? Bittermann hat einen Profikniff auf Lager, mit dem auch nicht ganz so toll gereiftes Rindfleisch butterzart wird: die Warm-Marinade im Vakuum. Dafür wird ein ordentlich dick geschnittenes Steak vom Beiried oder Rostbraten mit Öl und Gewürzen – jedoch noch ohne Salz – in einen Vakuumbeutel eingeschweißt und dann „Sous-vide“ (wie diese Garmethode bezeichnet wird) im Wasserbad bei genau 56°C mindestens 40 Minuten lang sehr sanft gegart. Damit ist gewährleistet, dass die Kerntemperatur in etwa diesen Wert und somit knapp den idealen Garpunkt erreicht. Dann wird das Steak gut abgetupft, mit grobem

Meersalz gewürzt und kurz, aber scharf, auf beiden Seiten gegrillt. Das ergibt ein schönes Grillmuster und formidable Röststoffe, ändert aber nichts mehr an der perfekten Kerntemperatur. Neben den Experten-Kursen für Fortgeschrittene gibt es aber auch die Basic-Kurse der „Weber Grillakademie Original“, die alle Grundlagen rund um das Thema Grillen vermitteln: die verschiedenen Grillmethoden, das Grillen mit geschlossenem Deckel, die gesunde Zubereitung von Speisen auf dem Grill oder auch das stressfreie Grillen für mehrere Personen. Kein Wunder, dass diese Kurse sehr gut gebucht sind, denn viele nutzen sie als Einstieg in die Welt des Premium-Grillens und als Entscheidungshilfe für die Wahl des richtigen Gerätes.

Informationen und Anmeldung:  
Tel.: 02162/81155-0,  
E-mail: [info@bittermann-vinarium.at](mailto:info@bittermann-vinarium.at)

...läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen. Garantiert!



## NAPOLEON

Grillen in seiner schönsten Form.

Jetzt mit Geschmacksbonus!

Wenn Sie uns bis 30.6. Ihre Rechnung über den Kauf eines NAPOLEON-Gasgrills in Österreich senden, erhalten die ersten 100 einen Gutschein für eine Testnahme an einem Basis-Grillseminar in Horn, Schlierbach, oder Tirol. Also Rechnung scannen und an NAPOLEON mailen, oder faxen: [austria@napoleonproducts.com](mailto:austria@napoleonproducts.com) Fax: 0747/4230-19

Erschließbar nur im guten Fachhandel.



Napoleon erobert Österreich.

Qualität für höchste Ansprüche.

# Kohle im Test



## O Kohle mio!

Dass Holzkohle nicht gleich Holzkohle ist, weiß man ja. Auch dass Grillbriketts gemeinhin mehr Ausdauer haben. Aber jetzt wissen wir noch viel mehr.

Text: Willy Zwerger

Unter der Bezeichnung „Steak House“ hat der Gerätehersteller Weber heuer eine neue Holzkohle auf den Markt gebracht, die einiges kostet, aber auch einiges ver-

spricht. Auf eine Kurzformel reduziert: Heisser, länger, besser. Schauen wir also einmal, dachten wir uns, dann werden wir schon sehen.

Für diesen Test wählten wir eine einfache Konfiguration: Ein klassischer 57er-Kugelgrill, drei Kohle-Häufchen. Und zwar stinknormale Grillkohle aus dem Supermarkt, hochwertige Grillbriketts und die neue, Webersche Superpremium-Kohle. Die Briketts brachten wir mittels Anzündkamin zum Glühen, denn ohne gehts um einiges müh- und langsamer. Für die

Kohle wählten wir die gleichen, herkömmlichen Anzündwürfel. Dann den Deckel drauf und geduldig gewartet.

**Adel verpflichtet.** Inzwischen bleibt also genug Zeit, um Ihnen das neue Premiumprodukt aus dem Hause Weber einmal grundsätzlich vorzustellen. Name: „Weber Restaurant Coal Steak House“. Verpackt im stylisch-schwarzen 3kg- oder 7kg-Karton fällt diese Holzkohle durch eine besonders große Stückelung, eine feste Struktur und eine fast samtig matte Oberfläche auf.

Beim Nachlesen der Grundeigenschaften auf der Verpackung wird klar, woher das rühren muss. Beim Ausgangsmaterial handelt es sich nämlich um eine ganz besondere Holzart namens „Quebracho“ aus Paraguay, sehr hart und ganz bewusst in relativ große Stücke geschnitten, so wie es die amerikanischen Profigriller und Steakhäuser mögen.

Verheißend wird uns im Packungstext unter anderem eine weitaus längere Glutphase als bei herkömmlicher Grillkohle, und das bei weitaus höheren Temperaturen.

**Dauerbrenner.** Rund eine dreiviertel Stunde nach Beginn der Glühphase haben wir einen ersten Blick unter den



Deckel geworfen und auf allen drei Testhäufchen eine schöne, gleichmäßige Ascheschicht entdeckt – weiß bei den Kohlen, etwas gelblicher bei den Briketts. Optimale Grilltemperatur also, aber das interessiert uns ja heute nicht. Eine weitere dreiviertel Stunde später, also knapp 1,5 Stunden nach Testbeginn, starten wir mit den ersten Temperaturmessungen via Messpistole. 140 Grad Celsius Oberflächentemperatur messen wir jetzt nur mehr bei der normalen Kohle, 440 Grad bei der „Steak House“-Kohle und 500 Grad bei den Grillbriketts. Auffallend dabei und gleichzeitig beeindruckend: die nach

wie vor vorhandene Gleichmäßigkeit der Glut. Eine weitere Stunde später, wir befinden uns also in der dritten Stunde unseres Vergleichstests, erreichte die normale Kohle immerhin noch 120 Grad und zeigte bereits deutliche Zerfallserscheinungen, die Briketts sind auf 350 Grad heruntergefallen, hingegen hat die „Steak House“-Kohle noch auf 450 Grad zugelegt.

**Fazit.** Nach beinahe vier Stunden ist die normale Grillkohle praktisch tot, die Briketts sind zerfallen und nur mehr lauwarm, aber die „Steak House“-Kohle mit knapp unter 400 Grad ist trotz leichter Zerfallserscheinungen immer noch heiß und einsatzbereit. Damit hat dieses neue Produkt aus dem Hause Weber nicht nur unsere Erwar-



Die Infrarotmessung zeigte klare Vorteile für die neue „Steak House“-Grillkohle.

tungen erfüllt, sondern klar übertroufen. Es ist zwar teurer als herkömmliche Kohle und sogar Briketts, aber aufgrund der deutlich besseren Temperaturhaltung bei länger dauernden Grillsessions sein Geld allemal wert. Dazu kommt, dass diese Kohle beim Start innerhalb von 20 Minuten bereits gleichmäßig durchgeglüht ist, kaum Funken versprüht, kaum Rauch entwickelt und absolut geruchsneutral brennt.

## DAS QUEBRACHO-HOLZ

Der Quebracho-Baum stammt aus der Gattung der Hundsgiftgewächse. Es ist ein mittelhoher Baum mit geradem, starkem Stamm, einer mäßigen Krone, herabhängenden Zweigen und oval-lanzettförmigen, etwas lederartigen Blättern, unscheinbaren Blüten und einer acht Zentimeter langen, fünf Zentimeter breiten Frucht. Die bittere Rinde enthält das Alkaloid Yohimbin und wird von den Einheimischen zur Bekämpfung von Malaria verwendet. Das Holz des Quebracho-Baums hat aufgrund seines hohen spezifischen Gewichts einen besonders hohen Brennwert. Dies ist bei der Holzkohle-Herstellung ideal, um sehr lange Brenndauer und hohe Brenntemperatur zu gewährleisten. Der Quebracho-Baum wächst im Gran Chaco, einer leicht hügeligen Region mit Trockenwald und Baumsavanne im Inneren Südamerikas. Übrigens: Das Quebracho Blanco-Harholz der Weber-Kohle stammt nicht aus Hölzern von Tropenwäldern, sondern aus zertifizierter, kontrollierter Abholzung.



Herkömmliche Grillkohle



Holzkohle-Briketts



„Steak House“-Grillkohle

# Die Leute vom Fach

*Grillen boomt. Mit dem Interesse der Kundschaft wachsen unübersehbar auch die Platzierungen der Gerätehersteller in Baumärkten und Gartencentern, sogar in den meisten Supermärkten wird schon viel Kohle mit Grillkohle und Grillaccessoires gemacht. Von den Tonnagen an Grillwürsteln und Spareribs einmal ganz abgesehen.*

*Ein untrügliches Indiz für die steigende Bedeutung des Feuerkochens ist jedoch auch die in Österreich recht neue Spezies der Fachgeschäfte, die sich mit Haut und Haaren dem Thema Grillen verschrieben haben. Diese kompromisslose Fokussierung hat natürlich klare Vorteile für den Konsumenten: Mehr Auswahl und/oder mehr Sortimentstiefe und vor allem größere Kompetenz.*

**Weite Weber-Welt.** Den aktuell größten „Weber World Shop“ in Wien und Umgebung bietet die „grill company“ in Perchtoldsdorf. 120 Quadratmeter sind dort ausschließlich Geräten und Zubehör des Marktführers gewidmet, jedes einzelne erdenkliche Produkt und jedes Ersatzteil des amerikanischen Herstellers ist dort mit Sicherheit zu finden.

Außerdem gibt es natürlich jedes Know-how-Detail zu den Geräten, das auch in das Schulungsprogramm der Weber-Spezialisten einfließt.

Denn etwa zwei Mal pro Monat finden vor Ort Weber-Grillseminare

statt, neben klassischen Grillthemen werden auch saisonale Specials (wie z.B. Wild) angeboten. Durchgeführt werden diese Kurse von den Weber-

Grillmeistern, aber auch von Haubenköchen wie Toni Mörwald und Adi Bittermann.

Ein passendes Fleischangebot auf Hauben-Niveau hat die „Grill Company“ ebenfalls gleich vor Ort. Dazu gehören beispielsweise T-Bone-Steaks, Club Steaks und Prime Ribs aus den USA, argentinische Rinderfilets,

Kalbs-T-Bone, Lammkeulensteaks, usw. Wer auch gleich den Brennstoff mitnehmen möchte, findet Premium-Holzkohle und Briketts von Weber sowie Gasflaschen von Flaga. Und zum Kennenlernen – oder aber für die nächste größere Grillparty – kann man sich sogar verschiedene Weber-Grills in Perchtoldsdorf ausleihen.

**grill company**  
Sonnbergstrasse 3,  
2380 Perchtoldsdorf,  
Tel.: 01/867 39 95  
Fax: 01/867 39 95 - 31  
E-Mail: [office@grill-company.at](mailto:office@grill-company.at)  
Web: [www.grill-company.at](http://www.grill-company.at)

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 10.00–19.00 Uhr,  
Sa: 10.00–15.00 Uhr



## Alles was das Griller-Herz begehrt:

Top-Produkte, beste Beratung durch geschultes Fachpersonal, faire Preise, 100% Lieferfähigkeit und rasche Lieferzeiten, kundenorientierten Service, perfekte Verkehrsanbindung mit ausreichend Parkplätzen

*Und dazu gibt es jeden Freitag und Samstag Häppchen vom Grill, die von einem Grillmeister eigens für Sie kreiert werden und aus dem Einkaufs- auch ein kulinarisches Erlebnis machen. Der neue Griller-Shop in Wiener Neustadt: Mehr als nur einkaufen. Übrigens: Falls sie einmal unschlüssig sein sollten, liegen Sie mit Griller-Shop-Gutscheinen garantiert richtig!*

**griller shop**  
www.griller-shop.at

Am Reitweg 55  
2700 Wr. Neustadt  
Telefon: 02622 / 66 066  
[www.griller-shop.at](http://www.griller-shop.at)



besuchen sie uns in  
unserem online-shop:  
[www.grill-company.at](http://www.grill-company.at)

**grill company**

Sonnbergstrasse 3  
2380 Perchtoldsdorf

Öffnungszeiten:  
montag bis freitag 10-19 Uhr  
samstag 10-15 Uhr



Das Original. Seit 1952.

[weber.com](http://weber.com)





**Südroute.** In Wiener Neustadt hat mit dem „Griller-Shop“ am Reitweg 55 ebenfalls kürzlich ein Kompetenzzentrum für Grillgeräte seine Pforten geöffnet, das auf 200 Quadratmetern rund 50 unterschiedliche Geräte der Marken „Weber“ und „Outdoorchef“ ausstellt. Allesamt im Vorfeld gründlich getestet, um die Kundschaft perfekt beraten zu können.

Neben der fachmännischen Beratung beim Kauf von Grillgeräten und besonders günstigen Preisen bietet der Griller-Shop auch ein großes Programm an Ersatzteilen, ein umfangreiches Serviceangebot und jede Menge praktischer Accessoires. Bis hin zu Saucen, Gewürzen und Kochbüchern sowie einem umfangreichen Gasflaschenprogramm – von der 1kg-Camping-

flasche bis zur 33 kg-Gewerbe-Größe. Unter der Marke „Die Meister-Griller“ veranstalten die Grillprofis am Standort Reiterweg zudem eine eigene Seminarreihe, die themen- und zielgruppengerecht unterschiedliche Kursinhalte bietet. Bis Ende des Jahres sind bereits 30 Termine für Kurse wie „Ladies BBQ“ (mit Prosecco & Co.) oder „Gourmet-Grillen“ mit Starköcheln geplant. Näheres dazu gibt's demnächst unter [www.meister-griller.at](http://www.meister-griller.at).

**Griller-Shop**

Am Reitweg 55, 2700 Wr. Neustadt  
 Telefon: 02622/66 066  
 Fax: 02622/66066-4  
 E-Mail: [office@griller-shop.at](mailto:office@griller-shop.at)  
[office@meistergriller.at](mailto:office@meistergriller.at)  
[www.griller-shop.at](http://www.griller-shop.at)  
[www.meister-griller.at](http://www.meister-griller.at)

Öffnungszeiten:  
 Mo-Fr: 7.00–17.00 Uhr,  
 Sa: 9.00–12.00 Uhr



**JAPANISCH IM GARTEN**

Freiluft-Köche mit Vorliebe für die japanische Kulinarik und einem etwas freizügigeren Grill-Budget, könnte dieses Stück aus dem Hause „joko domus“ interessieren. Der „auxilium Teppan Yaki Grill“ in hochwertiger und beständiger Edelstahl-Ausführung verfügt über zwei getrennt regulierbare Temperaturzonen, die das gleichzeitige Zubereiten von zum Beispiel Fleisch und Gemüse ermöglichen. Energiesparend und überhitzungsicher kann die Platte ohne Unterbrechung in Betrieb gehalten werden, um so Speisen warm zu halten oder den nächsten Gang zuzubereiten. Online kann man den „joko domus auxilium Teppan Yaki Grill“ zum Beispiel bei [www.muenkel.eu](http://www.muenkel.eu) bestellen.



**Neues**

Auch in dieser Saison gibt es auf dem Markt eine ganze Reihe von Neuerscheinungen. Die wichtigsten stellen wir auf diesen Seiten vor.



**Kleiner Bruder**

Als dritte und kleinste Variante der erfolgreichen „Outdoorchef Cubic“-Linie rollt in dieser Saison das Modell „Munich“ an. Der Gaskugelgriller ist extra für kleinere Gärten, Terrassen und Balkone konzipiert, zündet auf Knopfdruck und ist mittels stufenlos steuerbaren Ringbrennern und Deckelthermometer ausgezeichnet zu kontrollieren. Praktisch: eine seitliche Ablage aus Granit sorgt für Komfort auch auf kleinstem Raum.

**Schmerzfrei**

Ein perfektes Geschenk für alle Grillmeister, die sich die Hände nicht mehr verbrennen sollen, ist der „Salz- und Pfeffer-Shaker sagaform“ der online auf [www.1a-ern.de](http://www.1a-ern.de) erhältlich ist. Ein langer Edelstahlstiel mit Kunststoffgriff (ca. 43 cm), an dessen Ende Behälter für die Gewürze angebracht sind, macht das Würzen mit Respektabstand möglich.



**Gut arrangiert**

Für ein schmerzfreies Arrangieren heißer Grillkohle gibt es jetzt im Weber-Zubehör-Sortiment zwei neue Helfer. Mit der „Holzkohlezange“ lässt sich die Kohle gut fassen und in Position bringen und mit dem „Holzkohleschieber“ kann man die Glut im Grill gleichmäßig verteilen. Beide Neuheiten sind hitzebeständig und lang genug, um einen sicheren Abstand einhalten zu können.



**Profi-Grill**

Der Holzkohlegrill „Mirage M605RBCSS“ von Napoleon ist ein echtes Luxus-Gerät und bietet mit seinen vielen Features höchsten Komfort. So sorgen der 5-fach höhenverstellbare Holzkohlenrost und die (ebenfalls verstellbaren) Lüftungsschlitze für eine exakte und einfache Kontrolle der Hitze im Garraum. Und wenn sich der Brennstoff dem Ende zuneigt, aber der Rost noch bestückt ist, kann, dank einer praktischen Vorderklappe, Holzkohle auch während dem Grillen ohne Probleme nachgelegt werden. Größere Stücke, wie Braten und Geflügel, können bei diesem High-End-Grill außerdem mit einem exklusiven rückseitigen Holzkohlebrenner optimal zubereitet werden. Wie heiß es dabei unter dem doppelwandigen Edelstahl-Deckel wird, zeigt das „Accu-Probe“-Thermometer verlässlich an.



**Den Dreh raus**

Ein eingebauter, automatischer Drehspieß mit leistungsstarken Brennern (hinter und unter dem Spieß) sorgt beim neuen Barbecue-Gasgrill „Brahma 5.2“ für perfekt gleichmäßig gegrillte Ergebnisse. Und wer seinen Kreationen zusätzlich eine ganz besondere Note verleihen möchte, der kann die kleinen Schälchen des neuartigen „Aromaz“-Systems, die oberhalb der Brenner positioniert sind, mit duftenden Räucherchips, Gewürzen oder sogar Bier befüllen.



**Schmuckstücke**

Ebenfalls neu im Portfolio des Schweizer Grill-Herstellers Outdoorchef ist die Trendfarbe „Ruby“ für die Gaskugelgrill-Modelle „Ascona“ und „Ambri“. In Kombination mit den schwarz beschichteten Holzablageflächen und ausgestattet mit der bewährten Trichter-technologie, für die Outdoorchef bekannt ist, ist den beiden Modellen im edlen Rot ein heißer Auftritt sicher.

**Alles im Eimer**

Nicht nur schön anzusehen, sondern auch recht praktisch – vor allem im mobilen Gebrauch – ist der „Grilleimer sagaform“ der über [www.1a-ern.de](http://www.1a-ern.de) zu bestellen ist. Der schicke Grill ist ganz aus Edelstahl gefertigt, mit einem Tragegriff und ausklappbaren Standbeinen ausgestattet und lässt sich daher bestens von hier nach dort transportieren.



### Brennstall

Brandneu im – von Formel1-Ingenieur Florian Wagner erfundenen und sehr stylishen – „Brennwagen“-Sortiment ist der erste gasbetriebene Bolide im Stall, der „GT 1200i“. Mit seiner speziellen Hochtemperatur-Zone schafft er Spitzentemperaturen von 800°C und ist damit zum scharfen Anbraten von Steaks & Co. bestens geeignet. Trotzdem ist er, ausgestattet mit modernsten, spezialbeschichteten Infrarot-Brennern, sehr sparsam im Verbrauch und die Abgaswerte sind so gering, dass er speziell auch im Indoor-

Bereich, wie etwa bei Veranstaltungen, eingesetzt werden kann. Für Langstrecken-Einsätze wird das Mobil mit extra breiten, abnehmbaren Reifen, einfach mit einer Ersatzflasche auf der Rückseite bestückt.



### Aromatisch

Einen besonders feinen Geschmack erhält Fleisch, Fisch und Gemüse, wenn es im Grill auf einem Holzbrett zubereitet wird. Mit dem neuen „Räucherbrett Zedernholz“ von Weber gelingt das ganz einfach. Das Brett muss lediglich einige Zeit vor dem Einsatz (ca. eine Stunde) gewässert werden, dann platziert man zum Beispiel Lachs darauf und grillt bei mittlerer Hitze direkt und mit geschlossenem Deckel, bis das gute Stück gar ist.



### Heiß begehrt

Mit den neuen „Extralangen Zündhölzern“ von Weber sollte man sich die Finger beim Anheizen des Grills nicht mehr so leicht verbrennen. Erhältlich sind die Sicherheits-Hölzer in fünf verschiedenen, originellen Designs mit jeweils 50 Stück pro Packung.

### Wachstumsschub

Kein Problem, falls aus dem Griller mal glühende Kohle in die Wiese fallen sollte. Denn Substral präsentiert mit dem „Magischen Rasen-Pflaster“ eine innovative 3in1-Lösung, die wie von Zauberhand alle kahlen Stellen und unschönen Flecken im Rasen verschwinden lässt. Das Granulat einfach ausbringen, gießen und nach wenigen Tagen ist alles „verheilt“. Der Clou am „Magischen Rasen-Pflaster“ ist aber, dass man mit dem Produkt auf jedem beliebigen Untergrund und in jedem beliebigen Gefäß Gras wachsen lassen kann – was zu den kreativsten Deko-Ideen anregt.



### Spießgesellen

Mit seinen nachhaltig produzierten und geschmacklich besonders reinen Garnelen bietet Yuu'n Mee zahlreiche Produkte für die Grillsaison. In Kürze wieder erhältlich sind die „Yuu'n Mee Shrimps-Spieße BBQ Mariniert“. Sie sind mit einer Barbecue-Marinade verfeinert, die nicht nur schmeckt, sondern die Shrimps auch schön saftig hält. Tipp: Garnelen, auch wenn sie mariniert sind, immer nur kurz grillen, sonst werden sie hart und trocken.



### Flinke Flügel

Gerade passend zum Saisonauftakt auf den Markt gebracht, lassen sich mit den neuen „iglo Chicken Wings“ spontane Grillabende ohne Umstände meistern. Die bereits fertig marinierten Hühnerflügel können nämlich ohne vorheriges Auftauen am Grill zubereitet werden, gelingen aber auch im Backrohr und sogar in der Mikrowelle. Erhältlich sind sie im 500g-Beutel.



### O Sole mio

Für alle passionierten Pizzabäcker erweitert Weber auch sein Grill-Spezialsortiment: Ab sofort gibt es neben dem praktischen „Pizzastein“ auch einen „Pizaheber“ im ansprechenden, innovativen Design aus Edelstahl mit Softcoating, sowie einen „Pizzaschneider“, der jede Pizza-Kreation präzise und schonend zerteilt. Ein Fingerschutz sorgt dafür, dass im Rummel um das größte Stück nichts passiert.



### Plattform

Für alle Weber-Holzkohlegriller ab 47 cm und alle Gasgriller ab dem „Q 100“ gibt es jetzt die neue „Keramische Grillplatte“. Direkt am Grill platziert und extra flach gefertigt, lassen sich damit Obst und Gemüse optimal und schonend zubereiten sowie fertige Speisen warmhalten. Praktisch: Abgerundete Ecken erleichtern die Reinigung und die speziellen Griffe garantieren eine sichere Handhabung.



### Abgestimmt

Perfekt auf die unterschiedlichsten Fleischarten abgestimmt ist das neue vierteilige Saucen-Sortiment aus dem Hause Weber. Eine fruchtig-pikante Begleitung zu Geflügel und Fisch ist etwa die Sorte „Fruity Curry Dream“, während Lamm- und Schweinefleisch perfekt mit „Mom's Special“ harmonieren. „Good Old BBQ“ verleiht Geflügel und Rind eine süßliche Würze inklusive Hickory-Rauch-Note und der Mix aus Mango-Chutney, grünem Pfeffer und reifen Tomaten bei der „Red Creole“-Sauce verhilft Rind- und Schweinefleisch zur Geschmacksvollendung.



### Ran an den Speck

Neu von Landhof sind die rustikalen „Speck Griller“ in den drei Sorten „Käse“, „Holzhacker“ und „Rustika“. Diese kräftig gewürzten Grillwürstel ohne Haut sind mit gedämpftem Bauchspeck umwickelt und zeichnen sich nicht nur durch einen sehr aromatischen Geschmack aus, sondern auch dadurch, dass sie am Grill besonders schnell fertig sind. Erhältlich jeweils in der 225g-Packung.



### Tuben-Tugend

Seinem Namen alle Ehre macht das neue „Ketchup de luxe“ von Mautner Markhof. Denn es ist nicht nur das erste Ketchup in der Tube, sondern zeichnet sich dank des extrem hohen Anteils an sonnengereiften Tomaten v.a. durch einen intensiv-fruchtigen Geschmack und eine sehr cremige Konsistenz aus. Optisch dazu passend präsentiert sich seit kurzem auch die original „Mautner Markhof Estragonaise“ im neuen Look. In der dunkelblauen Tube reiht sich die beliebte Würzcreme mit Estragon-Senf und feiner Ketchup-Note jetzt perfekt bei den anderen Senf-Spezialitäten (wie etwa dem „Ottakringer Bier Senf“) ein. In der Tube (95g) zu haben ist außerdem ab sofort auch der klassische, würzig-scharfe Kren von Mautner Markhof. Wobei übrigens auf allen Kren-Produkten der Marke jetzt stolz ausgehört wird, dass für deren Herstellung ausschließlich Kren aus heimischem Qualitätsanbau verarbeitet wird.



### Kultig

Echt cool ist die „Almdudler“-Retrodose, die es aktuell als Special Edition zu kaufen gibt: Genau wie einst die allererste „Almdudler“-Dose zeigt sie auf weißem Untergrund in Rot das originale Trachtenpärchen-Motiv aus dem Jahr 1957. Um die Herkunft der österreichischen Kultlimo zu unterstreichen, zielt die Retrodose noch die rot-weiß-rote Flagge sowie natürlich ein Edelweiß als Symbol des Österreichischen Alpenvereins, mit dem gemeinsam sich Almdudler seit Jahren für den Schutz der heimischen Alpen und Almen einsetzt.



### F(r)isch verliebt

Mit diesen Würsteln aus Fisch, genauer aus Filets von Saiblingen und Forellen der Fischzucht Quester, kann man jetzt Vegetariern ein interessantes Grill-Angebot auf den Rost legen. Die würzigen „Mariazerer Fischwürstel“ enthalten wertvolle Omega3-Fettsäuren, die gut für das Herz-Kreislaufsystem sind und vor zu hohem Cholesterin schützen. Die Würstel, die übrigens ohne künstliche Farbstoffe und Haltbarmachern auskommen, können einfach am Grill gebraten werden und harmonieren sehr gut mit süßem Senf.



### Mehr Pepp

Mit vier neuen Gewürzmischungen in der praktischen Einweg-Mühle sorgt Kotányi für den richtigen Pepp. Während „BBQ Classic“ typische Grillkräuter wie Rosmarin mit Knoblauch und Pfeffer verbindet und allen Arten von Fleisch eine feine Würze verleiht, sorgt „BBQ Hot“ für die gewünschte Schärfe und „BBQ Asia“ für eine süß-saure Note. „Kotányi BBQ Kräuter-Knoblauch“ wiederum eignet sich beispielsweise ideal für die Zubereitung von Kräuterbutter.



### Veggie-Steak

Den „Gusteria Grill- & Bratkäse“ gibt es zusätzlich zur „Natur“-Variante jetzt auch in zwei würzigen Sorten: Für Fans der italienischen Küche empfiehlt sich die mediterran anmutende Geschmacksrichtung „Kräuter“, während alle, die es gerne etwas pikanter mögen, ab sofort auf „Chilli-Paprika“ zurückgreifen können. Der „Gusteria Grill- & Bratkäse“ wird aus österreichischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker hergestellt. Erhältlich in der 250g-Packung à vier Stück, wobei jede Scheibe einzeln verpackt ist.



**Ganz ohne**

Neu von Spak ist das „Ketchup Natur“, das – seinem Namen entsprechend – ausschließlich aus ausgewählten, natürlichen Zutaten hergestellt wird und keinerlei Bindemittel, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Aromen enthält. Somit punktet es durch einen sehr natürlichen, fruchtigen Geschmack.



**Richtige Würze**

Nicht fehlen dürfen bei jeder Grillparty natürlich auch die passenden Saucen – wie zum Beispiel die neue „Kuner Barbecue Sauce“, die seit kurzem die Auswahl erweitert. Mit ihrem fein-würzigen Geschmack passt sie zu Fleisch ebenso gut wie zu gegrilltem Gemüse oder Folienkartoffeln.



**Spaßgarantie**

Felix sorgt auch heuer wieder mit zwei Limited Editions für geschmackliche Abwechslung am Tellerrand: Während sich das „Barbecue Lover Ketchup“ durch einen rauchig-milden Geschmack auszeichnet, punktet das bereits bekannte „Felix Liebestöter Ketchup“ durch eine aromatische Zwiebel-Knoblauch-Note. Im Rahmen einer Promotion sind übrigens derzeit alle Spaßvögel aufgerufen, eine lustige Situation mit der 1kg-Flasche „Felix“ festzuhalten und das Foto bzw. Video unter [www.felixspass.at](http://www.felixspass.at) hochzuladen. Unter allen Teilnehmern werden 100 Boxen mit unterschiedlichen Fun-Produkten verlost.



**Rote Vielfalt**

Als Limited Edition für die heurige Grillsaison präsentiert Heinz ein aromatisches „Tomato Ketchup verfeinert mit Balsamico-Essig“. Dabei verleiht der Balsamico-Essig dem Produkt nicht nur eine ganz besondere Geschmacksnote, sondern auch eine appetitliche dunkle Farbe, die in der 295ml-Glasflasche mit schwarzem Etikett super zur Geltung kommt. Ebenfalls neu von Heinz sind drei Ketchup-basierte Saucen mit „Chili Shot“. Erhältlich sind jeweils eine „Heinz Tomato Sauce“ mit leicht scharfem bzw. extra scharfem Geschmack sowie eine Variante mit Piri-Piri und einem Schuss Limette – also mit fruchtig-scharfem Geschmack.



**Rundum österreichisch**

Die Weinviertler Fleischerei Hofmann hält für die heurige Grillsaison ein rundum neu adaptiertes und erweitertes Sortiment an Grillwürsteln bereit. Das Angebot reicht von „Kalbsbratwürsteln“ und „Rostbratwürsteln“ über „Mozzarella-Bratwürstel“ und würzige „Käsewinzer“ bis hin zu „Wildbratwürsteln“. Brandneu sind die „Weinviertler Lammbratwürstel“ mit Lamm- und Kalbfleisch sowie die „Weinviertler Erdäpfelbratwürstel“ mit Schweinefleisch und frischen Kartoffeln aus der Genuss-Region. Alle Produkte enthalten ausschließlich heimische Zutaten und sind in der 250g-Packung erhältlich.



**i-Tüpfelchen**

Perfekt zu allerlei Gegrilltem passen die hochwertigen Senf-Spezialitäten von Albatros. Nach dem Reinheitsgebot in der ältesten Senfmanufaktur Österreichs hergestellt, stehen insgesamt sechs Sorten zur Wahl: ein rauchig-scharfer „Barbecue Senf“, ein „Zwiebel Senf“, ein „Weißwurst Senf“, ein feuriger „Chili Senf“ und „Peppadew Senf“ sowie ein „Senf Ragout“.



**Größenwahn**

Extra großen Genuss versprechen die neuen „Käsekrainer.XXL“ aus dem Hause Radatz. Hergestellt aus bestem Schweine- und Rindfleisch und mit viel geschmackigem Emmentaler, sind sie perfekt für den großen Hunger. Erhältlich in der 5 Stück-Packung, wobei jede Käsekrainer satte 160g auf die Waage bringt.



**Sommerlich**

Während der Saison wieder zu haben sind auch heuer die „Schärdinger Sommer Knoblauch Butter“ sowie die „Schärdinger Sommer Kräuter Butter“, die sich als Begleiter zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ebenso gut machen wie zum Verfeinern von Gemüse oder Kartoffeln. Das Besondere an dem Duo: Die Butter wird aus frischem Sommerrahm hergestellt und ist dank der Gräser und Kräuter, die die Kühe auf der Weide fressen, nicht nur besonders vitaminreich, sondern auch gut streichfähig. Erhältlich in der 100g-Rolle.



**Wellness ab Hof**

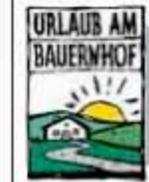
Innehalten, um Körper und Geist in Einklang zu bringen, klappt oft in ländlicher, bäuerlicher Umgebung am allerbesten. Dank der Angebote von „Urlaub am Bauernhof“ lässt sich dies zusätzlich mit Wellness verbinden. Text: Kiki Sabitzer



**ECHTER URLAUB AM BAUERNHOF IN ÖSTERREICH**  
JETZT INFORMIEREN UND GLEICH BUCHEN!

[www.UrlaubamBauernhof.at](http://www.UrlaubamBauernhof.at)

**URLAUB AM BAUERNHOF IN ÖSTERREICH**  
T. +43 (0)662 88 02 02  
M. [office@farmholidays.com](mailto:office@farmholidays.com)



Mitglied der Urlaubsspezialisten



**M**it seinen vielen Bauernhöfen in den schönsten Gebieten des Landes verfügt Österreich nicht nur über die optimale Infrastruktur für entspannte Tage mitten in der Natur, sondern mit „Urlaub am Bauernhof“ auch über eine Plattform, die rund 2.800 Urlaubsbauernhöfe übersichtlich sowohl im Internet, als auch in Katalogform präsentiert. Die große Auswahl wird heuer durch einen eigenen „Biobauernhof-Katalog“ mit speziellen gesundheitsfördernden sowie „duftenden“ Angeboten für erholsame Ferien ergänzt.

**Bio? Logisch!** So steht bei 80 biozertifizierten Höfen der Genuss biologischer Gerichte mit Zutaten aus eigener Produktion oder aus der näheren Umgebung im Mittelpunkt – und was dabei den biologischen Unterschied ausmacht, erfährt man natürlich auch gleich aus erster Hand. Weitere 73 „Gesundheitsbauernhöfe“ haben sich auf das körperliche Wohlbefinden spezialisiert und verwöhnen mit einem breiten Freizeit-, Bewegungs- und Wellnessangebot, das natürlich im Einklang mit der Umgebung gestaltet wird. Zum Durchatmen laden, im wahrsten Sinne des Wortes, die „Kräuterbauernhöfe“ ein: Bei geführten Wanderungen und Streifzügen durch duftige Kräutergärten wird uraltes, bäuerliches Wissen um Kräuter, Blüten und Essenzen vermittelt. In Form von Tees, Cremes und Bädern wird dieses natürlich auch gleich angewendet. Mehr Infos und den Katalog zum Bestellen gibt es auf: [www.urlaubambauernhof.at](http://www.urlaubambauernhof.at)

**Urlaub in Österreich**  
[www.austria.info](http://www.austria.info)

# Im Praxistest

Gemeinsam mit Grillweltmeister Adi Matzek haben wir uns einige Neuerscheinungen auf dem Geräte-Sektor nicht nur genauer angesehen, sondern diese auch gleich einmal ausprobiert.

Text: Michael Schubert



Der neue, größere „Q 240“ (hinten) unterscheidet sich vom kleineren Bruder „Q 140“ durch Größe und Alu-Reflektor.



Mit 2.200 Watt Power aus der Steckdose bekommen die Steaks schon bei mittlerer Temperatur schöne Markierungen.

## Weber Q 240 Voll auf Draht

Außer zum Betrieb des Haarföns war Strom ja früher kaum ein Thema für geübte Grillfans. Zu schwach für schnelle Oberflächenversiegelung und keine vernünftige Grillmarkierung – so lautete das pauschal ablehnende Urteil, meist sehr zu Recht. Mit seinen beiden schicken, kompakten Elektro-Grillern der „Q“-Serie bietet Marktführer Weber aber mittlerweile eine Alternative für all jene, die Gas und Kohle nicht wollen oder aus nachbarschafts-

rechtlichen Gründen gar nicht dürfen. Auch in unserem Praxistest haben der „Q 140“ und der brandneue „Q 240“ das gehalten, was die Marke verspricht – nämlich richtig schöne Grillergebnisse. Ausgestattet mit der gleichen kräftigen Leistung wie der kleine Bruder, nämlich 2.200 Watt, aber mit einem zusätzlichen Hitzereflektor auf der Deckel-Innenseite wird auch der um rund die Hälfte größere Rost des „Q 240“ in Family-Size bei ein paar Minuten Vorheizzeit mehr als ausreichend heiß, um gleich ein paar Steaks auf einmal grillen zu können. In den meisten Fällen wird man den Regler zum Garen sogar auf halber Kraft lassen können. Mehr noch gilt das natürlich für den „Q 140“, der mit der gleichen Heizleistung ein kleineres Volumen zu erhitzen hat. Hier wird die volle Power vermutlich meist nur für die Pyrolyse eingesetzt – also die praktische Selbstreinigung, die Fett und Verschmutzungen sowohl auf dem Rost als auch auf der Heizspirale zu Asche verbrennt, die dann einfach ent-

fernt werden kann. Der höhere Deckel des „Q 240“ bietet trotz Reflektor auch Platz für größeres Grillgut, wie etwa eine Poularde oder ein ganzes Roastbeef, oder aber zum Beispiel für eine Auflaufschale, in der ein Soufflé Platz zum Wachsen hat. Für beide Geräte ist optional ein sehr empfehlenswertes Gestell erhältlich, das die Arbeitshöhe rückschonend über Tischplattenniveau hebt. Die Wahl der richtigen Größe ist also zum einen eine Frage des Budgets (€ 249,- vs. € 349,-) und zum anderen eine Frage des Platzangebotes. Infos: [www.weberstephen.com](http://www.weberstephen.com).

## Napoleon Mirage Coole Kohle

Der kanadische Grill-Spezialist Napoleon hat nicht nur eine ganze Reihe unterschiedlicher Gasgeräte im Sortiment, sondern auch einen solitären Holzkohlegrill, den man auf den ersten



Nachgelegt werden kann beim Holzkohle-Napoleon über eine praktische Klappe an der Vorderseite des Gerätes.



Die mehrfache Höhenverstellung erfolgt über einen Griff an der Seite und ist einfach wie eine Autoschaltung.

Blick ebenfalls für ein großes Gasgerät halten könnte. Der „Mirage M605RBCSS“ ist nämlich mit einer Grillfläche von 85 x 45cm genauso groß und mit seiner doppelwandigen, kantigen Haube auch genauso voluminös wie die Oberliga seiner nahen Verwandten und er sieht ihnen mit seinem Edelstahl-Outfit auch sonst recht ähnlich. Bei genauerem Hinsehen entpuppt sich dieser King-Size-Grill mit einem Kampfgewicht von 107 kg jedoch als sehr durchdachter, mächtiger Kohle-Grill. Die große, das Rostformat fast füllende Kohlewanne ist fünffach höhenverstellbar, was die Temperatursteuerung am

ausreichend Platz. Ein Kohlekorb an der Rückseite ermöglicht zusätzlich optimales Spieß-Grillen (Spieß und Motor mit Licht gehören zum Lieferumfang). Nachgelegt werden kann in die Kohlewanne über eine Klappe an der Vorderseite des Gerätes, unter dieser befindet sich die Aschelade, darunter wiederum ein Stauraum mit einer Doppeltür aus Edelstahl. Die Zuluft wird einfach über einen Schieberegler gesteuert, der emaillierte Gussrost im Napoleon-typischen Wave-Design ist dreiteilig und gibt die Temperatur sehr markant an die Oberfläche des Grillguts weiter. Und das alles funktioniert auch im Test wie selbstverständlich, ganz ohne Gebrauchsanweisung. Für ein Gerät dieser Größe, mit dieser Ausstattung und limitierter „Lebenszeit-Garantie“ schreckt uns dann auch der Preis von € 1.299,- in keiner Weise. Infos: [www.napoleongrills.com](http://www.napoleongrills.com).

metern Platzbedarf ist die Gerätschaft auch recht leicht unterzubringen. Es gibt für „Funco“ jede Menge Einsatzgebiete – vom Gasbetrieb bis zur Specksteinplatte, vom Ethanol-Brenner bis zum Spielbrett. Das „Deluxe“-Kombipaket um rund € 4.600,- beinhaltet nahezu das volle Programm. Wir haben uns jedoch für den klassischen Kohlebetrieb als Testkonfiguration entschieden, dazu noch den schicken Riess-Kessel aufgehängt und ein paar Grillstandards auf den Rost gelegt. Ohne Haube, denn das würde hier die Geselligkeit stören und ist für Kurzgebratenes auch nicht notwendig. Resultat: Der schicke Stehgrill arbeitet einwandfrei, die verbesserte Lüftung



Das Thermometer im doppelwandigen Deckel des Napoleon Mirage

Rost ausgesprochen einfach macht. So reicht das Einsatzspektrum vom Hochtemperatur-Searing bis zum indirekten Grillen auf Distanz. Für das Einrichten unterschiedlicher Temperaturzonen ist

## Funco Grill-Stammtisch

Ein Mittelding zwischen Stehtisch, Fondue-Runde und Wärmeofen ist die neue verbesserte Auflage des „Funcookingtable“ made in Austria, kurz „Funco“ genannt. Dieses patentierte Außenmöbel inszeniert Grillen quasi als Gesellschaftsspiel und ist mit seiner modularen Ausstattung eine völlig autarke Event-Zelle für Gastronomen mit Gastgarten und Private mit Stehvermögen. Mit etwa 1,5 Quadrat-



hält die Kohle gut bei Laune, ohne dass die Umstehenden ins Schwitzen geraten oder gar Gefahr laufen, sich zu verbrennen. Die Temperaturentwicklung im Kohlebetrieb reicht eben, um an kühlen Sommerabenden zu wärmen. Der Kessel kann stufenlos bis auf Rostniveau abgesenkt und am Schwenkarm zum Nachfüllen aus der Mitte gedreht werden. In die Aufnahmen des Tisches können optional auch weitere Schwenkarme (z.B. mit zusätzlichen Grillrosten) oder Sonnenschirme gesteckt werden, die die Grillrunde vor Sonnenbrand bewahren. Und wenn der Abend später wird, tauscht man die Grilleinheit einfach mit ein paar Handgriffen gegen eine Eiswanne für den Schampus aus.  
Infos: [www.funco.at](http://www.funco.at)

## Bob Grillson Bob-Star

Der Grill namens „Grillson“ ist anders. Er hat einen Vornamen, nämlich „Bob“, heizt mit Holzpellets statt mit Gas oder Kohle und hat ein Design, das glatt von Audi stammen könnte – mindestens. Edel und gediegen ist auch die Haptik in natura: schwerer Deckel, perfekte

Oberflächen, präzise Verarbeitung, null Kunststoff. Ein Stück hochwertiger Innenarchitektur zum Niederknien für Betuchte (Listenpreis € 5.500,-), das wir auch in Sachen Funktion unter die Lupe nehmen wollten: Wie jede Pellets-Heizung braucht auch „Bob Grillson“ eine Steckdose oder aber eine Autobatterie, für die der Hersteller doch tatsächlich einen eigenen Platz in der schicken Karosserie vorgesehen hat. Man muss sich schon ein wenig mit seiner Technik beschäftigen, wenn Bob bei Laune bleiben soll. Denn der Manometer will beobachtet sein, der Luftschlauch gewartet (dafür gibt's natürlich eine



Nach einer Viertelstunde Aufheizzeit ist der Rost des edlen Teiles auf Idealtemperatur für das direkte Grillen.

eigene Klappe!) und die Pellets wollen tassenweise in den schlanken Alustutzen gefüllt werden. Dafür revanchiert sich der Design-Ofen nach einer rund viertelstündigen Aufheizphase nahezu minütlich mit einem tiefen Seufzen der Pneumatik, die immer wieder den Brennstoff glühend in den Garraum drückt. Das ist eine Geräuschkulisse, die nicht ganz mit dem Prasseln eines Holzfeuers mitkann. Die Vorteile dieses Gerätes liegen aber natürlich in der Kombination des Brennstoffes Holz mit einem hohen Convenience-Grad, denn nachlegen tut Bob ja selbst. Und auch das Einsatzspektrum reicht von stufenlos einstellbaren 80 bis 400°C Garraumtemperatur, von direkt bis indirekt. Letzteres sollte man sich jedoch tunlichst vor dem Grillen überlegen, denn der Schieberegler hierfür befindet sich tief unter dem soliden, zweigeteilten Gussrost, mit dem man sogar hübsche Hundeköpfe in sein Steak brennen kann.  
Infos: [www.grillshop.at](http://www.grillshop.at)

Der Manometer grillt beim Pellets-„Grillson“ immer mit.



## GRILL AND CHILL

Nur wenige wissen, dass der Waldviertler Grillweltmeister Adi Matzek nicht nur leidenschaftlicher Röster, sondern auch ein HiFi-Verrückter ist. Seine Sammlung an Geräten der Extraklasse und Musik aus aller Welt ist beeindruckend, und er liefert bei vielen großen Caterings und Grillpartys als Beilage zu seinen Grillspezialitäten auch Lounge-Musik vom Feinsten.



Unter dem Titel „Adi's Masterpieces“ hat er jetzt eine handverlesene Song-Auswahl aus seiner Sammlung auf CD pressen lassen und legt diese als Digi-pack mit Booklet und Rezepten in einer limitierten Auflage von 1.000 Stück auf. Zu bestellen sind die raren Scheiben unter 02982/2637 oder per E-mail unter [matzek@grillschule.at](mailto:matzek@grillschule.at)



Der Gussrost brennt einen hübschen Hundekopf ins Kotelett.



AMA **GRILLCLUB.at**

Gratis anmelden und gewinnen!



Jetzt auch auf Facebook  
[facebook.com/AMAGrillClub](https://facebook.com/AMAGrillClub)



All inclusive zum Nulltarif:

- Das Magazin GrillZeit
- ✓ Grillen zum Sattlesen
- [www.amagrillclub.at](http://www.amagrillclub.at)
- ✓ Rezepte & Videos
- ✓ Grillpedia & News
- ✓ Tests & Expertentipps
- ✓ Grillkurse & Events



*Der erfrischende Almradler  
aus bierigem Puntigamer und Original-Almdudler!*

**Almradler**<sup>®</sup>

***Das ORIGINAL unter  
den RADLERN!***

